



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

C.A.P. CHOCOLATERIE-CONFISERIE



04ENR_FIP_CAPChocolaterieConfiserie

Code(s) NSF : 221

Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Fev 2025

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Etre éligible au contrat d'apprentissage

Aucun diplôme exigé

Statut :

Apprenti(e)

Durée & accès :

- 24 à 25 semaines de cours sur 2 ans (800h en centre de formation et 2840h en entreprise)
- 12 à 13 semaines si diplôme de niveau 3 validé/400h
- Possibilité de parcours individualisé sur dossier
- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année

- **CERFA signé et conforme**

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat d'Aptitude Professionnelle (C.A.P) Chocolaterie confiserie (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP38632) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti(e) sera capable de réaliser les activités liées au métier de la chocolaterie - confiserie

Compétences professionnelles visées :

Fabriquer des masses de base

- Réceptionner et contrôler les marchandises
- Déconditionner et ranger en réserve
- Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire
- Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires
- Utiliser la fiche technique appropriée
- Mettre en place son poste de travail
- Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés
- Appliquer les protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production
- Confectionner des ganaches
- Elaborer des giandujas
- Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation
- Confectionner des masepains et des pâtes d'amande cuites
- Confectionner des pâtes de fruits
- Réaliser des caramels
- Elaborer un fondant confiseur
- Réaliser un sirop à candir

Confectionner et valoriser les produits finis

- Réaliser la mise au point des chocolats
- Garnir des bonbons moulés
- Confectionner des mendiants, des aiguillettes et des rocailles
- Confectionner une pâte à tartiner
- Réaliser un montage commercial
- Confectionner des décors en chocolat
- Réaliser des fruits déguisés
- Confectionner des confiseries de base
- Découper des masses de base et des produits de confiserie
- Pocher une masse de base
- Conditionner les produits de confiserie
- Réaliser un enrobage chocolat
- Réaliser un moulage chocolat
- Obturer une plaque de bonbons chocolat
- Candir
- Enrober des confiseries avec des agents de conservation
- Analyser une dégustation
- Présenter le produit à un tiers

NOUVELLE FORMATION

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

1/3

**Lieu de formation
& contact :**

- Centre de Formation de la Chambre
des Métiers – Cepal
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

- Centre de Formation de la Chambre
des Métiers - Pôle des Métiers
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

Contenu :

- Enseignement général :
Français / Histoire-géographie-Enseignement Moral et
Civique / Mathématiques / Sciences physiques et chimie /
EPS/ PSE (Prévention Santé Environnement)
- Enseignement professionnel :
Sciences appliquées / Environnement Économique,
Juridique et Social / Arts appliqués / Technologie / Pratique/
Chef d'œuvre/ Vécu et retours d'entreprise/

Organisation de la formation :

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines
sur 3 en entreprise)

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des
matières dispensées (travaux de groupes, exposés,
simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en
situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon
calendrier national des examens (épreuves ponctuelles
écrites et orales, épreuves pratiques)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Coût de la formation :**NC**

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Epinal)
- Possibilité d'hébergement

Participants :**NC****NC****Pour plus de renseignements :**

Référent / Contact Handicap - mail :

- CEPAL :
fchastant@cma-grandest.fr

- Pôle des Métiers :
cpla@cma-grandest.fr

Débouchés

- Le/la titulaire du CAP Chocolaterie confiserie peut accéder aux emplois de commis Chocolatier confiseur, Chocolatier confiseur spécialisé
- Après expérience professionnelle, il/elle peut occuper un poste de Chocolatier confiseur spécialisé qualifié, de chef de laboratoire ou de responsable de production dans une entreprise industrielle. Il/elle peut aussi s'installer ou reprendre une activité artisanale.

Possibilité de poursuites d'études :

- CS Pâtisserie de boutique
- BTM Chocolatier confiseur
- BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (nous consulter)

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en chocolaterie-confiserie
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)