

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 :

Être 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

Lieu de formation & contact :

- CMA FORMATION Nancy,
10 rue Léonard de Vinci, 54000 Nancy
cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal,
16 avenue Dutac, 88000 Épinal
cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

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 visées et résultats attendus :

- **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 massepains 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

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/

Coût :

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

Équipements :

- 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'Épinal)
- Possibilité d'hébergement

Pour plus de renseignements :

Contact / Référent Handicap – mail :

- CMA FORMATION Nancy :
fchastant@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal :
cpla@cma-grandest.fr

Session 2025

Taux de réussite à l'examen : **92 %**

Taux de présentation à l'examen : **80 %**



SCANNEZ
pour consulter nos
conditions générales
de ventes

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

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)

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

Qualification des formateurs :

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