



## CAP Chocolatier confiseur



### Objectifs

Participer à la prévision des besoins  
Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières  
Préparer les matières premières et le poste de travail pour la production  
Réaliser des produits de chocolaterie, des confiseries  
Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat  
Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis  
Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.



### Contenu de la formation

L'histoire et les pays producteurs de cacao  
Les méthodes de mise au point du chocolat  
La réalisation de décors en chocolat  
La confection de bonbons au chocolat et de confiserie  
Les pâtisseries à base de chocolat  
Les autres produits : les fruits, les arômes et les additifs  
La relation avec le public : les principes de communication  
L'environnement économique juridique et social de l'entreprise

**Type d'action**  
Apprentissage

**Lieu de formation**  
Lycée polyvalent François  
Rabelais  
Chemin DU DODIN  
69571  
DARDILLY CEDEX

**Date de session**  
Du 04/09/2024 au 09/07/2025

**FORMATION  
EN  
ALTERNANCE**

## Chiffres clés

100 % 76 % 44 % 56 %

de réussite de satisfaction d'insertion à 6 mois de poursuite d'études



## Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.



## Organisation

**Rythme de la formation :** journée , semaine

**Durée indicative :** 1 an

**Durée totale en heures :** 1600 heures

**Nombre d'heures en centre :** 400 heures

**Nombre d'heures en entreprise :** 1200 heures

**Effectif mini/maxi :** 8 - 12

**Modalités d'enseignement :** formation entièrement présentielle

**Modalités d'entrée et de sortie :** entrées/sorties à dates fixes

**Type de la Formation :** 1 semaine en centre de formation 2 semaines en entreprise



## Modalités pédagogiques

**Méthodes pédagogiques :** La formation première d'un ouvrier qualifié

**Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation :** Examen final ou contrôles en cours de formation



## Métiers visés

d1104 : pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie



## Accès

**Publics visés :** tout public

**Niveau d'entrée :** sans niveau d'accès

**Prérequis :** Etre titulaire d'un CAP pâtissier

**Modalités d'accès :** admission après entretien , admission sur dossier

**Délais d'accès :** Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles.

**Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap :** oui référencé H+



## Financement

**Tarif global indicatif :** 6234 € TTC

**Financements possibles :** financement OPCO

**Modalités de financement :** contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



## Poursuite d'études

Mention complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées



## Nos labels



<b>Niveau de sortie</b> niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	<b>Spécialités de formation NSF</b> 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	<b>Code RNCP/RS</b> RNCP37303	<b>Nom du certificateur</b> Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	<b>Date certification</b> 06/02/2023	<b>Accessible par la VAE</b> Oui	<b>Mise à jour</b> 08/09/2024
					<b>Formation certifiante</b> Oui	



## Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation  
Chemin du Dodin  
69571 DARDILLY CEDEX 24 BP 24  
04 78 66 88 97  
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>