



# CHOCOLATIER CONFISEUR

## CAP

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE  
RNCP n°891

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le CAP Chocolatier Confiseur (niveau 3) apporte les compétences complémentaires exigées pour exercer le métier. Le titulaire du CAP Chocolatier Confiseur peut poursuivre son cursus de formation vers un Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (niveau 4) puis vers un Brevet de Maîtrise Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (niveau 5). Ce métier nécessite de posséder des aptitudes, artistiques et créatives.

### OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie et éventuellement de pâtisserie spécialisée à base de chocolat.
- ✓ Etre capable d'assurer la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou à conditionner.
- ✓ Etre capable de respecter les conditions d'hygiène et de sécurité spécifiques au métier dans le contexte professionnel.
- ✓ Etre capable de présenter et communiquer sur les produits réalisés.
- ✓ Etre capable de participer à la gestion du stock.

### DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 1 année en alternance - aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Bernard Stalter. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

### TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage. Autre situation : nous consulter.

### MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

### MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :

- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°891.

### PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du CAP Pâtissier.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.  
Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



### LIEU ET DATES

Lieu :  
La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter à Eschau.

Dates :  
Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

### CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter  
21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415  
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER  
Développeurs de l'apprentissage  
03 88 59 00 80  
developpeurs67@cm-alsace.fr

cfbs@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



[www.facebook.com/cfbs67114](https://www.facebook.com/cfbs67114)



[www.instagram.com/cf\\_bernardstalter](https://www.instagram.com/cf_bernardstalter)

Taux de réussite

**94%**

Taux de satisfaction

**74%**

Taux d'insertion  
professionnelle

**77%**

# CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE  
RNCP N°891

## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat

### MODULES GENERAUX

- Français / Histoire – Géographie
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Prévention Santé Environnement
- Langue vivante

### METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

### MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
  - quizz, QCM
  - exercices pratiques
  - présentation morale
  - évaluation par l'entreprise et en entreprise

### INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

### EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : GettyImages-104851158 et GettyImages-525206402

Conditions générales  
de vente



CENTRE DE FORMATION  
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •  
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •  
• GLACERIE • CONFISERIE •  
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •  
• PROTHÈSE DENTAIRE •  
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

