

CAP - CHOCOLATERIE CONFISERIE



📅 Durée : 1 ou 2 ans 📊 Niveau : 3 📁 Type de formation : Alternance 🎓 RNCP : 38632 publiée le 14/02/23

Certificateur : ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

OBJECTIF DE LA FORMATION

L'artisanat en chocolaterie et confiserie consiste à créer, fabriquer et vendre des produits de chocolaterie, de confiserie et de biscuiterie. Les certifiés sont des artisans qualifiés qui ont une connaissance approfondie des ingrédients, des techniques de fabrication et de présentation de leurs produits. Créatifs et innovants dans leur approche pour concevoir de nouveaux produits, ils répondent aux goûts et aux attentes des clients.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

Le référentiel d'évaluation est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Chaque unité correspond totalement ou partiellement à un bloc de compétences et à une épreuve. Sur demande, et automatiquement pour la formation professionnelle continue, les candidats reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondants

RNCP38632BC01 - Fabriquer des masses de base

RNCP38632BC02 - Confectionner et valoriser les produits finis

RNCP38632BC03 - Français et Histoire, géographie, enseignement moral et civique

RNCP38632BC04 - Mathématiques et physique-chimie

RNCP38632BC05 - Éducation physique et sportive

RNCP38632BC06 - Prévention, santé, environnement

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

*En présentiel et/ou distanciel
Alternance entre théorie et pratique
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles*

EP1 - Fabrication des masses de base

EP2 - Confection et valorisation des produits finis

EG1 - Français et histoire-géographie et enseignement moral et civique

EG2 - Mathématiques et physique-chimie

EG3 - Éducation physique et sportive

EG4 - Prévention-santé-environnement

EG5 - Langue vivante étrangère

PRÉ-REQUIS

CAP en 1 an : Avoir un niveau CAP ou équivalent

CAP en 2 ans : Avoir un niveau de fin de 3ème

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application, 1 bar
- 1 laboratoire de boulangerie, chocolaterie

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 800H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités d'inscription : scannez le QR code ou accédez grâce au lien

POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET



<https://cfatrajectoire.fr/inscription/>

1

POURSUITES D'ÉTUDES

- MC Pâtisserie boulangère ;
- MC Glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis chocolatier confiseur ;
- Chocolatier confiseur spécialisé ;
- ...

STATISTIQUES NATIONALES

Certificateur via france compétences : Non publiées à ce jour

Année d'obtention de la certification :

Nombre de certifiés :

Nombre de certifiés à la suite d'un parcours vae :

Taux d'insertion global à 6 mois : %

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : %

Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : %

NOS RÉSULTATS

Taux de réussite global : 83%

Taux de satisfaction du CFA : 88%

Taux d'insertion global : 90%

Taux de participation au diplôme pour 2025 : 83%

Taux de réussite au diplômes pour 2025 : 80,0%

Taux de poursuite d'études : 51%

Pour nos formations de niveau 3 (CAP) :

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2%

Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%

Taux d'insertion professionnelle après 1 an sortants 2022 : 74%

Valeur ajoutée de l'établissement : +7points

(source INSERJEUNES Nov.25)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

DÉCOUVREZ NOS PARCOURS DE FORMATION & PASSERELLES



cfatrajectoire.fr/nos-passerelles-cfa-trajectoire/

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veillez contacter notre référente Handicap :

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

Pour plus d'information scannez le Code QR



cfatrajectoire.fr/cfa-trajectoire-handicap-inclusion-apprentissage-78/



RÉMUNÉRATION

La formation en alternance est gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat de travail ou de stage.

cfatrajectoire.fr/remuneration/

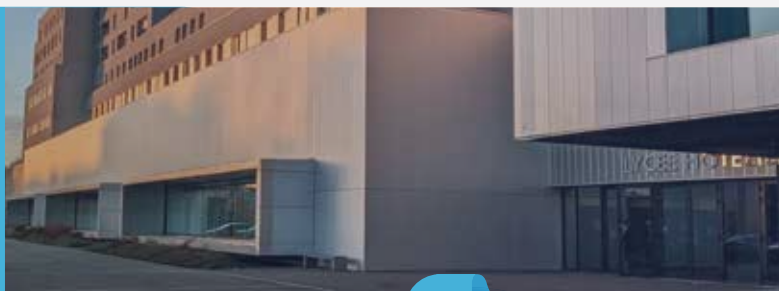
CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier Saint Quentin en Yvelines

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr



2