



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

ILE DE LA RÉUNION



CAP - Niveau 3

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Chocolatier  
Confiseur



### LES OBJECTIFS

**Former des ouvriers qualifié capables de :**

- réaliser des produits de chocolaterie
- confectionner des confiseries
- fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- gérer des stocks de produits.

### LES DÉBOUCHÉS

Ouvrier de production en chocolaterie artisanale, industrielle, laboratoire. Avec une solide expérience professionnelle, il peut devenir artisan-commerçant, chef de laboratoire ou responsable de production.

### POURSUIITE D'ÉTUDES

- Le titulaire du diplôme peut poursuivre en :
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie
  - BTM Chocolatier confiseur
  - BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

### LES +++ DE LA FORMATION

L'étudiant lors de son parcours peut participer à des concours régionaux et nationaux

Université Régionale des  
Métiers et de l'Artisanat

Centre de Formation  
de Sainte-Clotilde  
**0262 28 18 30**

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite  
auprès de la Préfecture sous le n° d'existence  
98 97 022 98 97





## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

CHOCOLATIER CONFISEUR - NIVEAU 3

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

- **Contrat d'apprentissage** : Jeunes âgés de 16 à 29 ans
- **Contrat de professionnalisation** : à partir de 18 ans
- **Formation continue** : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

### CONDITIONS D'ACCÈS

- Soit jeunes issus de la classe de 3<sup>ème</sup>
- Avoir une entreprise d'accueil (Possibilité d'intégrer le dispositif préparatoire pour l'accompagnement à la signature de Contrats d'apprentissage)

### DÉLAI D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année.

### PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

- Dossier de candidature complété
- Copie de la pièce d'identité
- Curriculum vitae et lettre de motivation
- Copie du dernier diplôme
- Bulletins de la classe de 3<sup>ème</sup> pour les jeunes sortis récemment du système scolaire, pour les autres un entretien et un positionnement permettant de construire au mieux le parcours

### TARIFS

Coût contrat pris en charge par l'OPCO de l'entreprise du maître d'apprentissage. Si besoin : sur devis

### VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

formation@cma-reunion.fr

Saint-Denis : 0262 21 04 35

Saint-Pierre : 0262 96 12 40

Saint-Paul : 0262 45 52 52

Saint-André : 0262 46 62 00



Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute demande spécifique notre référent handicap est à votre disposition.

**COUPON-RÉPONSE** à retourner à la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT de ST-DENIS  
DIRECTION RÉGIONALE DE LA FORMATION - BP 10034 - 97491 Ste-Clotilde Cedex - Tél. 0262 21 04 35

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

.....

.....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. : 0262 ..... GSM : 069 ..... Fax : 026 .....

Email : .....

Réaliser des produits de chocolaterie

Gérer des stocks de produits

Confectionner des confiseries

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français, histoire-géographie,
- Éducation civique et morale,
- Mathématiques,
- Sciences - physiques et chimiques,
- Anglais,
- Prévention santé environnement,
- Arts appliqués et culture artistique,
- EPS

**Enseignement permettant une personnalisation de parcours**

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène des locaux.
- Environnement économique et juridique et social de l'entreprise.
- Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat
- Chef d'œuvre

**Enseignement théorique et pratique alternant atelier et salle**

### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

**L'alternance** : 1 semaine en Centre et 2 semaines en entreprise

### DURÉE

2 ans, adaptation selon profil

### EXAMEN ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

**Formation initiale** : Les examens sont validés par épreuves ponctuelles en fin de parcours.

**Formation Continue** : Les examens sont validés par épreuves ponctuelles en fin de parcours

Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures de formation effectuées en centre. L'obtention du diplôme se fait avec une moyenne générale d'au moins 10.

### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- des salles équipées
- des salles informatiques avec accès internet
- plateaux techniques
- centre de documentation technique

Les méthodes pédagogiques mises en œuvre permettent à partir des acquis mesurés de proposer des modalités individualisées ou collectives tout au long du parcours.

### Je suis intéressé(e) par la formation

**CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)  
CHOCOLATIER CONFISEUR - NIVEAU 3**

**Je souhaite être contacté(e)**

Créneaux horaires : .....  
(facultatif)

