



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

ILE DE LA RÉUNION



## CAP CHOCOLATERIE CONFISERIE

Diplôme du ministère de  
l'Éducation nationale de Niveau 3  
inscrit au RNCP

### LES OBJECTIFS :

Le titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » fabrique, à partir de matières premières, les produits de chocolaterie et de confiserie destinés à la commercialisation et des décors à base de chocolat.

Il exerce son activité sous la responsabilité d'un chef de laboratoire et dans le respect :

- des procédés de transformation, de l'élaboration à la finition ;
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur ;
- de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets.

Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité. Il ou elle contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente.

Il ou elle peut être amené à être en contact avec la clientèle.

L'artisanat en chocolaterie et confiserie consiste à créer, fabriquer et vendre des produits de chocolaterie, de confiserie et de biscuiterie. Artisans qualifiés ayant 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 attentes des clients.

### LES DÉBOUCHÉS :

Ouvrier ou ouvrière qualifié en chocolaterie-confiserie en entreprise artisanale ou en l'hôtellerie-restauration

### SUITE DE PARCOURS :

- CS (ex MC) pâtisserie de boutique
- BP boulanger
- BTM chocolatier confiseur
- BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur

### LES +++ DE LA FORMATION :

Le centre de formation héberge la Cité du Goûts et des Saveurs.

Accès possible à l'internat, la restauration Aide au petit équipements, permis de conduire...

### CMA FORMATION

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





# CAP CHOCOLATERIE - CONFISERIE

## 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 titulaire de certains CAP

- Soit jeunes issus de la classe de 3ème
- Avoir une entreprise d'accueil (Possibilité d'intégrer un module préparatoire pour l'accompagnement à la signature de contrat d'apprentissage).

### EQUIVALENCES PASSERELLES

Pas d'équivalence

Passerelle : pas de passerelle

### MODALITES ET DÉLAIS D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année pour une entrée

en formation principalement en aout ou en septembre.

Intégration en formation dans les trois mois du début du contrat d'apprentissage.

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

### PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

Dossier de candidature complété

Copie de la pièce d'identité

Curriculum vitae et lettre de motivation

### TARIFS

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Stagiaires de la formation professionnelle : prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis.

Coût de la formation : nous consulter pour devis

### VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

Saint-Denis : 0262 21 04 35 - Saint-Pierre : 0262 96 12 40

Saint-Paul : 0262 45 52 52 - Saint-André : 0262 46 62 00

Réaliser des produits de chocolaterie

Réceptionner et contrôler les marchandises

Présenter les produits

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

### BLOCS DE COMPETENCES

- Fabriquer des masses de base
- Confectionner et valoriser les produits finis
- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention - santé - environnement
- Langue vivante étrangère
- Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)
- Mobilité (facultatif)

### DURÉE

2 ans en alternance, 840 h en centre de formation

Durée adaptée en fonction des profils et des situations

### MODALITES

Présentiel 1 semaine sur 3 en centre de formation

### MODALITE D'EVALUATION ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen du CAP dans le cadre de la formation professionnelle continue.

Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures de formation effectués en centre.

L'obtention du diplôme se fait avec une moyenne générale d'au moins 10.

### MOYENS ET MÉTHODES MOBILISEES

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance ; Visite en entreprise

Moyens techniques : salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise



Accueil et handicap

Pour toute demande relative à des besoins spécifiques notre référent handicap est à votre disposition.

