

Le CAP

Chocolatier confiseur

Le titulaire du CAP Chocolatier Confiseur assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il réalise des produits de chocolaterie, de confiserie et, éventuellement de pâtisserie spécialisée à base de chocolat. Il en assure le conditionnement avant commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Niveau du diplôme

Diplôme national Éducation nationale de niveau 3

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles

RNCP37303

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37303/>

Prérequis

Être titulaire du CAP Pâtissier

Objectif général

Obtenir le Certificat d'Aptitude Professionnel Chocolatier confiseur

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Maîtriser l'approvisionnement et les techniques de production en chocolaterie, en confiserie et en pâtisserie spécialisée (cristallisation et conservation du chocolat, les ganaches et pralinés)
- Maîtriser l'histoire du cacao et les enjeux liés aux pays producteurs
- Connaître les bases du monde de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/b170.html>

Durée de la formation

400 h d'enseignement en 1 an

Matières enseignées

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte :

- Des enseignements technologiques et professionnels : Ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques et chef d'œuvre.

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Certificat d'aptitude professionnelle Chocolatier confiseur			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) enseignement à distance – candidats libres	
Épreuves	Unités	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1 – Approvisionnement et stockage	UP1	2	CCF		ponctuelle écrite	2 h
EP2 – Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat	UP2	14	CCF		Ponctuelle pratique et orale	11 h
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL						
EG1 – Expression française	UG1	2	ponctuelle écrite	2 h	ponctuelle écrite	2 h
EG2 – Mathématiques	UG2	2	ponctuelle écrite	2 h	ponctuelle écrite	2 h
EG3 – Vie sociale et professionnelle	UG3	1	ponctuelle écrite	1 h	ponctuelle écrite	1 h
EG4 – Éducation physique et sportive	UG4	1	CCF		ponctuelle	
Épreuve facultative : Langue vivante (1)	UF		ponctuelle orale	20 mn	ponctuelle orale	20 mn

(1) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Ne sont autorisées que les langues vivantes étrangères enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

Débouchés professionnels

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur peut accéder aux emplois de commis chocolatier confiseur ou de chocolatier confiseur spécialisé en priorité dans des entreprises utilisant des techniques de production artisanales. Après une expérience professionnelle, il pourra occuper un poste de chocolatier confiseur qualifié, de chef de laboratoire et de responsable de production. S'il maîtrise les techniques inhérentes à la gestion d'entreprise, il pourra prendre la responsabilité d'un établissement.

Code ROME : D1104

Poursuite d'études

Brevet Technique des Métiers (BTM) Chocolatier confiseur (RNCP36049)