

# CAP CHOCOLATIER

Diplôme préparé à Belfort  
au CFA Municipal Jackie DROUET



### **Nos équipes :**

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance. Passionnés, ils déploient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés. Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises.

### **Méthodes d'enseignement :**

Toutes nos formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers.

Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat.

Les enseignements se font en présentiel.

Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne.

Les enseignements généraux, technologiques et professionnels se déroulent sous forme de cours en salle, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnels.

Les cours d'enseignements généraux sont en relation avec les activités professionnelles.

### **Directeur adjoint, Responsable Pédagogique, Référent Handicap et Mobilité :**

M. Ahmed DJIOUA - 2 rue René Cassin à Belfort - 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

### **Accessibilités aux personnes en situation de handicap :**

Le CFA JACKIE DROUET s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous les apprenants d'accéder à ses formations et de développer leur potentiel. Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent, ou qui souffrent d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

Le CFA JACKIE DROUET s'engage ainsi, pour tout appreni présentant une situation de handicap à :

- Prendre en compte ses besoins,
- Etudier des aménagements spécifiques pour son accompagnement tout au long de sa formation,
- Faire le lien entre les différents services de l'école,
- L'accompagner dans ses démarches.

**Pour toute question ou demande vous pouvez vous adresser au Référent Handicap du CFA :**

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

**Livret d'accueil des apprenants en situation de handicap :**

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/livret-handicap>

**Registre d'accessibilité :**

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/registre-d-accessibilite>

**Mobilité Nationale et Internationale :** La Mobilité Nationale et Internationale pour :

- Découvrir de nouvelles approches et méthodes pédagogiques
- Echanger entre pairs sur ses pratiques en France ou à l'étranger
- Développer l'attractivité des formations et les faire évoluer

**Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser au Référent Mobilité du CFA :**

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

### **Rythme :**

La formation proposée est une formation en apprentissage.

Le rythme d'alternance est généralement d'1 semaine de cours théoriques et pratiques au CFA et 3 semaines en entreprise.

### **Modalités d'accès :**

Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise, validation par le CFA des missions confiées par l'entreprise et sous réserve de validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

Pour plus d'informations sur le processus d'inscription au CFA vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

### **Délais d'accès : Les rentrées :**

Accès selon le planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en septembre.

### **Rémunération en apprentissage :**

La rémunération varie en fonction de l'âge et de la progression dans le cycle du diplôme selon la réglementation en vigueur.

Pour plus d'informations vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

**Simulateur de calcul de rémunération des alternants :** [Simulateur](#)

### **Conditions tarifaires :**

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur (OPCO).

- Pour un contrat d'apprentissage, l'apprenti n'a pas de reste à charge.
- Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 15 €.

Pour information, les coûts de formation sont compris entre 4282 € et 8739 € par an selon la convention collective de l'employeur.

### **Le diplôme :**

Le certificat d'aptitude professionnel chocolaterie-confiserie est un diplôme national, de l'Education Nationale de niveau 3.

Certificateur : Education nationale

Date d'enregistrement de la certification : 14/02/2024

### **Durée de la formation :**

400 h d'enseignement en 1 an

### **Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles :**

RNCP38632 – Date d'expiration au 31/08/2029

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38632/>

### **Conditions d'admission :**

Etre titulaire du CAP pâtissier

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

### **Individualisation du parcours, passerelles et équivalences :**

Une dispense de certaines matières est possible en fonction de votre parcours.

Les candidats ajournés peuvent conserver et reporter sur demande, sur chacune des sessions ultérieures, pour une durée de cinq ans à compter de leur date d'obtention, les notes obtenues au CAP.

Des passerelles ou des équivalences peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé.

Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

## Objectifs de la formation :

---

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

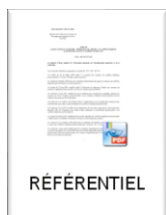
Maitriser la fabrication des masses de base

- Réception et stockage
- Organisation du travail, hygiène et sécurité
- Fabrication de masses de base
- Cuissons des sucres

Confectionner et valoriser des produits finis

- Mise au point des chocolats
- Réalisation de produits finis de chocolaterie
- Confection de produits finis de confiserie
- Découpe et conditionnement des masses
- Enrobage et moulage
- Valorisation des produits

Référentiel de la formation :



## Présentation succincte du métier :

---

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, participant ainsi à la commercialisation. 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. 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.

## Matières enseignées :

---

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

- D'enseignements généraux : Anglais et arts appliqués,

- D'enseignements technologiques et professionnels. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnelles.

## Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence :

**RNCP38632BC01 – Fabriquer des masses de base :** Réceptionner, contrôler les marchandises, déconditionner, ranger en réserve... confectionner des ganaches, giandujas, pralinés, massapains, pâtes de fruits, caramels, fondants confiseurs et sirop à candir

**RNCP38632BC02 – Confectionner et valoriser les produits finis :** réaliser la mise au point des chocolats, garnir des bonbons moulés, confectionner une pâte à tartiner, réaliser un moulage commercial, découper des masses de base, enrober des pâtisseries, présenter le produit à un tiers. La liste n'est pas exhaustive

**RNCP38632BC03 – Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique :**

**Français :** Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer ; Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu  
Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer ; Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques ; Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

**Histoire-géographie-enseignement moral et civique :** Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser ; S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie ; Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme ; Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement ; Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

**RNCP38632BC04 – Mathématiques et physique-chimie :** Rechercher, extraire et organiser l'information ; Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité ; Expérimenter, utiliser une simulation ; Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion ; Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés.

**RNCP38632BC05 – Education physique et sportive :** Développer sa motricité ; S'organiser pour apprendre et s'entraîner ; Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter ; Construire durablement sa santé ; Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

**RNCP378632BC06 – Prévention-santé-environnement :** Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation ; Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention ; Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix ; Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté ; Agir face à une situation d'urgence.

**RNCP 38632BC07 – Langue vivante étrangère :** L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE). Le candidat doit : comprendre la langue orale ; Comprendre un document écrit ; S'exprimer à l'écrit ; S'exprimer à l'oral en continu ; Interagir à l'oral ; Dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

**RNCP38632BC08 – Arts appliqués et cultures artistiques (bloc facultatif) :** Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design ; Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé ; Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques ; Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design ; Consolider une proposition ; Présenter graphiquement ou en volume une intention ; Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

**RNCP38632BC09 – Mobilité (Bloc facultatif) :** Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ; Caractériser le contexte professionnel étranger ; Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ; Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ; Se repérer dans un nouvel environnement ; Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

## Modalités d'évaluation :

Contrôle en examen ponctuel.

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

Spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnelle						
Spécialité « Chocolaterie-confiserie » du certificat d'aptitude professionnel			Candidat			
			Scolaire (établissement public ou privé sous contrat)	Scolaire (établissement privé hors contrat)		
			Apprentissage (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP- FCIP assurant toute la formation théorique)	Apprentissage (CFA non habilité au CCF)		
			Formation professionnelle continue (établissement public)	Formation professionnelle continue (établissement privé)		
			Formation professionnelle continue (établissement public)	Enseignement à distance Individuel		
ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode	Mode	Durée	
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1 – Fabrication des masses de base	UP1	8 <sup>1</sup>	CCF <sup>2</sup>	Ponctuel écrit et pratique	4 h 30 dont 30 min d'écrit	
EP2 – Confection et valorisation des produits finis	UP2	7	CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30 dont 45 min d'écrit et 15 min d'oral	
UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL FACULTATIVES Le candidat peut choisir 0, 1 ou 2 épreuve(s) facultative(s)						
EF1- Arts appliqués et cultures artistiques	UF1	1 <sup>3</sup>	Ponctuel écrit	1 h 30	Ponctuel écrit	1 h 30
EF2– Mobilité <sup>4</sup>	UF2	1 <sup>3</sup>	Ponctuel oral	10 min	-	
<sup>1</sup> dont coefficient 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D337-3-1 du Code de l'éducation.						
<sup>2</sup> CCF : contrôle en cours de formation						
<sup>3</sup> dont 5 min de préparation pour l'oral d'histoire-géographie-enseignement moral et civique						
<sup>4</sup> dont 6 min d'oral individuel						
<sup>5</sup> Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme						
<sup>6</sup> Peuvent présenter l'unité facultative mobilité les candidats scolaires dans un établissement public ou privé sous contrat apprentis dans un centre de formation d'apprentis ou une section d'apprentissage habilités au CCF, stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public.						

<sup>1</sup> dont coefficient 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D337-3-1 du Code de l'éducation.

<sup>2</sup> CCF : contrôle en cours de formation

<sup>3</sup> dont 5 min de préparation pour l'oral d'histoire-géographie-enseignement moral et civique

<sup>4</sup> dont 8 min d'oral individuel

<sup>5</sup> Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme

<sup>6</sup> Peuvent présenter l'unité facultative mobilité les candidats scolaires dans un établissement public ou privé sous contrat, apprentis dans un centre de formation d'apprentis ou une section d'apprentissage habilités au CCF, stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public.

## Débouchés professionnels :

Il est possible de s'insérer dans la vie professionnelle directement après cette formation

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, ou après avoir obtenu une BTM « chocolatier confiseur », 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.

## Poursuite d'études :

Ci-dessous quelques exemples de poursuite d'étude :

Brevet Technique des Métiers (BTM) Chocolatier confiseur

Cette liste n'est pas exhaustive