

# CAP CHOCOLATERIE- CONFISERIE



## POINTS CLÉS

### Pré-requis

- Être titulaire d'un CAP Pâtisserie
- Âge : 15 / 30 ans dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

### Modalités & délais d'accès

- Signature d'un contrat d'apprentissage et signature d'une convention de formation, intégration dans un délai de 15 jours.



**NIVEAU 3**  
CAP



**Contrat** d'apprentissage



### Rythme

2 jours tous les 15 jours à la Skool & le reste du temps en entreprise



### Durée

1 AN soit 408h de formation à la Skool



## 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.

Sous l'autorité d'un responsable, il assure la production, de l'élaboration aux finitions, tout en garantissant le respect strict des normes d'hygiène, de sécurité et d'éco-responsabilité (lutte contre le gaspillage, RSE).

Artisan qualifié, il maîtrise les techniques de fabrication et les matières premières pour créer des produits innovants. Il participe également à la mise en valeur commerciale des créations et peut assurer le conseil auprès de la clientèle.



## DÉBOUCHÉS MÉTIER

- Ouvrier ou ouvrière qualifié en chocolaterie-confiserie
- Aide-pâtissier chocolatier
- Commis chocolatier
- Préparateur de commandes spécialisé
- Poste d'ouvrier ou ouvrière hautement qualifié et évoluer sur d'autres postes en chocolaterie-confiserie. Après une expérience professionnelle significative ou après avoir obtenu le BTM « Chocolatier confiseur »

- Taux d'insertion global à 6 mois : ND %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : ND %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : ND %



## SUITES DE PARCOURS

- Mention Complémentaire Pâtisserie
- CS Pâtisserie de boutique
- BTM (Brevet Technique des Métiers) Chocolatier-Confiseur



## CONTACT APPRENTISSAGE

04 12 05 06 07

info.perpignan@skoolnjob.com

RNCP38632

**Certificateur** : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement de la certification : 01-09-2024

V2 - 01/04/2026

# CAP CHOCOLATERIE- CONFISERIE

## PROGRAMME

**BLOC 1** - Fabriquer des masses de base (RNCP38632BC01)

**BLOC 2** - Confectionner et valoriser les produits finis (RNCP38632BC02)

Compétences attestées voir site skoolnjob.com

RNCP38632- V2 - 01/04/2026

Acquisition de l'ensemble des blocs pour validation du CAP.

Formation  
**RÉMUNÉRÉE**

Formation  
**FINANCÉE  
à 100%**



### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

En présentiel

- Pédagogie active
- Apports théoriques et techniques
- Mise en pratique professionnelle
- Apprentissage en entreprise



### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Chaque compétence d'un bloc de compétence est évaluée à l'écrit et ou à l'oral
- Mise en situation, dossier de présentation (voir description des épreuves sur le site skoolnjob.com)

Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité :  
-De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ;  
-De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.



### MOYENS D'ENCADREMENT DE LA FORMATION

L'OF s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels de l'apprenti. La formation est réalisée par des formateurs qualifiés basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permettent l'ancrage en temps réel. Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et travaux pratiques. Support de cours délivré à chaque participant.

Passerelle : Les personnes déjà titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur au CAP sont dispensées des épreuves générales / Équivalence : Aucune

### € TARIFS\*

Le coût de la formation est pris en charge en totalité par l'OPCO compétent.

### ♿ ACCESSIBILITÉ

Accessibilité aux personnes en situation de handicap, nous contacter. Nos locaux sont accessibles aux PMR.



skoolnjob.com



04 12 05 06 05

info.perpignan@skoolnjob.com

145 Chemin de la Passio Vella

66100 PERPIGNAN

