

CAP CHOCOLATERIE CONFISERIE

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



VERS QUELS MÉTIERS

> Postes d'ouvrier(ère)
qualifié(e) en
chocolaterie-confiserie.



DURÉE

1 an

- > Rentrée en septembre
- > 12 semaines par an en
centre de formation
- > 35 semaines en entreprise



RYTHME DE L'ALTERNANCE

- > 1 semaine à la MFR
- > 2 à 4 semaines en
entreprise



STATUTS



Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > Avoir le niveau ou être titulaire d'un diplôme au moins de niveau 3 car parcours sur une année. Si issu d'autre parcours : Si issu d'autre parcours : nous consulter pour une adaptation possible ou non
- > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise. Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- > Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil en laboratoire. Possibilité d'être sur une liste d'attente selon l'ordre d'arrivée des dossiers complets

UN TREMPLIN POUR ...

> Créer, fabriquer et vendre des produits de chocolaterie, de confiserie et de biscuiterie. Les chocolatiers-confiseurs 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 ou elles répondent aux goûts et aux attentes des clients.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- > Diplôme de l'Éducation Nationale
 - > Modalités de certification : contrôle en cours de formation (CCF)
 - > Possibilité de valider l'intégralité du CAP ou de valider des blocs de compétences
 - > Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
 - > N°RNCP : 38632
- Date de publication de la fiche : 14/02/2024

POURSUITE DE FORMATION

- > CS Pâtisserie de Boutique
- > CAP 1 an Boulanger
- > BAC PRO Boulanger Pâtissier
- > CAP Pâtisserie

Liste non exhaustive



Formation(s) disponible(s) à la
MFR Saint-Michel-Mont-Mercure

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- > 100 % de réussite à l'examen session juin 2026 (13 reçus sur 13 présentés)
- > 100 % de taux de persévérance (2)
- > 6 mois après la formation :
 - 65 % en poursuite de formation
 - 29 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 100 % en emploi
 - 6 % autres situations (services civiques, santé, congé maternité..)
- > 6.75 % de taux de rupture global 2026-2026

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

Les entreprises dotées d'un laboratoire équipé pour produire une gamme à base de chocolat et/ou des confiseries et fabriquant leurs produits à partir de matières premières et produits bruts :

- > les chocolateries, les confiseries ou les chocolateries-confiseries ;
- > les pâtisseries, boulangeries-pâtisseries et les glaciers fabricants qui produisent une gamme à base de chocolat et/ou des confiseries : le travail du chocolat et/ou de la confiserie doit y être quotidien.

Nous vous accompagnons à la recherche de l'entreprise d'accueil en adéquation avec les objectifs de la formation.

ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

- > Fabriquer, à partir de matières premières, les produits de chocolaterie et de confiserie destinés à la commercialisation et des décors à base de chocolat. Exercer 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. Contribuer à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participer à la commercialisation et être en contact avec la clientèle.

TARIFS ⁽¹⁾

- > Coût de formation pris en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
- > Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) accessible sur le site internet : www.mfrsaintmichelmontmercure.com / INSCRIPTION - Les tarifs

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Mme Line BULTEAU :

line.bulteau@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERTE :

elisabeth.travert@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : MME VÉRONIQUE MÉRIAU

02 51 57 81 81 - veronique.meriau@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Activités autour de deux blocs de compétences :

- > Pôle 1 – Fabrication des masses de base
 - Réception et stockage
 - Organisation du travail, hygiène et sécurité
 - Fabrication de masses de base
 - Cuissons des sucres
- > Pôle 2 – Confection et valorisation 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

Erasmus+

Enrichit les vies, ouvre les esprits.

Modalités de déroulement :

En présentiel, en situation de travail, Mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

Moyens prévus :

- > Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise
- > Activités pédagogiques en salle de classe ; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés
- > Visites professionnelles et intervenants extérieurs ; Projets pédagogiques transversaux
- > Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques ; Equipement numérique mis à disposition
- > Equipe de moniteurs pluridisciplinaires.

Modalités de suivi :

- > Positionnement, évaluations formatives,
- > Accompagnement individuel par un moniteur référent : entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an)
- > Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille- Apprenant)

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

