LYCÉE & CFA RABELAIS
LYON DARDILLY
HÔTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION

académie Lyon

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Chocolatier confiseur (1 an)

OBJECTIFS

- Intervenir à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat.
- Assurer le conditionnement avant commercialisation et être en contact avec la clientèle.
- En chocolaterie, effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage.
- En confiserie, connaître les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage...

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Connaissance de l'environnement juridique.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Sciences appliquées.
- Langue vivante.

PRÉ-REQUIS

Être déjà titulaire d'un :

- CAP Pâtissier.
- Baccalauréat professionnel métiers de la farine.

PUBLIC

Public sous contrat d'apprentissage.

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle (niveau 3, anciennement niveau V).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

TARIF

Prise en charge par l'OPCO.

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation d'Apprentis.
2 semaines en entreprise.

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Le titulaire du CAP débute comme commis ou chocolatier confiseur spécialisé dans une entreprise industrielle ou artisanale.
Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Mention complémentaire Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées.
- BTM Chocolatier confiseur.
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2020

100 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 33,3 %.
- Insertion professionnelle : 66,7 %.

Le CFA François Rabelais est engagé dans une démarche Qualité "EDUFORM".
Ces fiches comportent de ce fait les mentions obligatoires d'une Fiche Formation.

NOUS CONTACTER
Lycée et CFA François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr