RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta CFA
HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Chocolatier confiseur (1 an) (Formation en apprentissage)

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 ET MÉTHODES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Langue vivante.

PRÉ-REQUIS

Être déjà titulaire d'un :
- CAP Pâtissier.
- Baccalauréat professionnel métiers de la farine.

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

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

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final et contrôle continu en cours de formation (CCF).

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 6 595 €.

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.
2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

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 2022

76,92 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2022, les orientations des apprentis sont :
- Poursuite d'études : 43 %.
- Insertion professionnelle : 36 %.
- Recherche d'emploi : 21 %.

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Nos formations en Vidéos

CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24
04 78 66 88 97 greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation

FIC.AIC.518.V8.26/01/2023