

# CAP chocolatier - confiseur

Niveau 3 - Professionnel qualifié

**E**cole  
**S**upérieure  
des **M**étiers



## LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3<sup>ème</sup>

CAP Pâtissier  
(1 ou 2 ans)

**CAP CHOCOLATIER  
- CONFISEUR**  
(1 an)

Vous  
êtes ici

BTM chocolatier - confiseur  
(2 ans)  
ou  
BTM pâtissier  
(2 ans)

## PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

## TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 25 € TTC

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Différentes méthodes sont utilisées par les formateurs : expérientielle, active, découverte, démonstrative, exposive, interrogative...

## DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP débute comme chocolatier confiseur spécialisé dans une entreprise industrielle ou artisanale. Avec une solide expérience, il peut devenir artisan commerçant, chef de laboratoire ou responsable de production.

## POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut continuer son apprentissage à l'ESM en BTM chocolatier confiseur ou en BTM pâtisserie.

## OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP chocolatier confiseur participe à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie ou de la confiserie de sucre et peut avoir des activités liées au commerce.

En chocolaterie, il sait effectuer les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage... Avec une solide expérience professionnelle, il peut devenir artisan commerçant.

## FORMATION

### >> Pré-requis et durée :

En 1 an : titulaire d'un CAP pâtissier.

Durée totale : 420h

Nombre d'heures à l'ESM : 1 an : 420h

### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

### >> Contenu de la formation :

#### Domaine Professionnel

- Production et valorisation de la fabrication de chocolateries
- Techniques de commercialisation, d'approvisionnement et de stockage
- Dessin d'art
- Technologie professionnelle
- Gestion
- SAE (Sciences Appliquées à l'Environnement)
- Chef d'oeuvre

### >> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation, passage de l'examen à l'issue de la formation.

### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

### Lieu de la formation

**ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS**

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

Renseignements formations à l'ESM Muret

Mail : [alimentation@cm-toulouse.fr](mailto:alimentation@cm-toulouse.fr) - Tél : 05 62 11 60 60