

CAP Chocolatier, Confiseur

CAP CC

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable :

- d'assurer, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement.
- d'intervenir à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat.
- d'assurer le conditionnement avant commercialisation.
- de renseigner et d'informer la clientèle.
- d'effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage.

Entreprises d'accueil

Entreprises de chocolaterie ou de pâtisseries utilisant des techniques de production artisanales plus ou moins automatisées, spécialisées ou non en chocolaterie et/ou confiseries.

Prérequis

- **Âge** : 16 à 29 ans
- **Niveau d'entrée** : Avoir au moins un CAP Pâtissier ou un bac professionnel boulanger pâtissier
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
22133	891

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'État de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

Durée de la formation

420 heures (sur 1 an).
Démarrage en septembre

Durée du contrat

12 mois modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

En moyenne :
3 jours par semaine soit 21 h en UFA,
14 h par semaine en entreprise.
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.

Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

Coordonnées de l'UFA



Lycée Professionnel les Portes De Chartreuse

387 Avenue de Stalingrad
38340 VOREPPE
04 76 50 25 73
ufa@portesdechartreuse.org
secretariat-ufa@portesdechartreuse.org
www.portesdechartreuse.org

Architecture et contenu de la formation

Bloc de compétences 1 : Approvisionnement

Participation à la détermination des besoins, réception des produits, vérification quantitative et qualitative des produits, déconditionnement et stockage.

Bloc de compétences 2 : Production en chocolaterie, confiserie, pâtisserie spécialisée à base de chocolat

Mise en place des produits et des matériels, organisation du poste de travail, réalisation des tâches inhérentes aux productions, contrôle de la qualité et de la conformité des produits, stockage des produits semi-élaborés et des produits finis, réalisation des opérations d'entretien et de rangement.

Bloc de compétences 3 : Communication

Prise de contact avec le client et l'équipe, écoute et information du client et des membres de l'équipe, renseignements des documents, compte rendu oral et écrit.

Matières :

Arts appliqués

Technologie professionnelle

Sciences appliquées

Environnement économique et juridique

Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- Les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- La mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- Une organisation coopérative des apprentissages
- Une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Épreuves	Coefficient	Type	Forme
Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisseries spécialisées à base de chocolat	15	CCF	Pratique et oral
Fabrication	13		
Arts appliqués et culture artistique	1		
Prévention, santé, environnement (PSE)	1		
Réalisation d'un chef d'œuvre	1	CCF	Oral

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée.

Références : Taux moyens du CFA régional

	2022-23	2021-22	2020-21	2019-20
Taux de réussite du CAP CC dans l'UFA	en cours	-	-	-
Taux de réussite globaux	en cours	87%	90%	90%
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	en cours	en cours	44%	44%
Taux de poursuite d'étude	en cours	en cours	50%	44%
Satisfaction globale Apprenti.e entrant (Enquête réalisée en début de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	89%	90%	92%	94%
Satisfaction globale Apprenti.e sortant (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	en cours	68%	83%	86%
Taux d'abandon globaux	en cours	14%	11%	-

Retrouvez également tous les résultats globaux du CFA Aktéap sur notre site internet.

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

BTM chocolatier
MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées

Débouchés professionnels :

Le titulaire du CAP chocolatier confiseur peut accéder aux emplois de commis chocolatier, commis confiseur, chocolatier confiseur spécialisé.

Modalités financières

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût moyen préconisé par France Compétences : 6 595 €.

Pour les employeurs publics d'État et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{re} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^e année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^e année	55%	67%	78 %*	100 %*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.
 À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Délais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter de février.

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

Accès par transport

- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité : en provenance de Grenoble ou de Voiron.
- Gare SNCF de Voreppe à proximité (5 min à pied).

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui en partie.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

Participation à des concours

• Restauration

- Cantine / self sur place
- Cafétéria sur place
- Restaurant d'application sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

Internat sur place

Matériel / Équipement

- Laboratoires
- Restaurants d'application

Coordonnées de l'UFA



Lycée Professionnel les Portes De Chartreuse

387 Avenue de Stalingrad
38340 VOREPPE
04 76 50 25 73

ufa@portesdechartreuse.org
secretariat-ufa@portesdechartreuse.org
www.portesdechartreuse.org

Référent.e Handicap

Franceline GIROUX
ufa@portesdechartreuse.org

CFA de rattachement :



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 CALUIRE ET CUIRE
cfa@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026