

# CAP Chocolaterie- Confiserie

FORMATION DIPLÔMANTE  
NIVEAU 3

PÉRIODES EN ENTREPRISES :  
14 SEMAINES SUR 2 ANS

SOUS STATUT SCOLAIRE OU PAR APPRENTISSAGE

## Objectifs de la formation :

- Fabriquer à partir de matières premières, les produits de chocolaterie et de confiserie et des décors à base de chocolat
- Respecter les procédés de transformation, de l'élaboration à la finition
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Respecter la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et valorisation des déchets
- Participer à la mise en valeur des produits finis et à la commercialisation

**Admission :** Après la classe de 3ème ou réorientation depuis une classe de seconde.



## SOFT SKILLS

- Sens artistique
- Le goût du détail
- Dynamisme, réactivité
- Résistance physique : station debout
- Capacité d'écoute
- Rigoureux
- Hygiène irréprochable



## EMPLOIS CONCERNÉS

- Ouvrier chocolatier(ère)-confiseur(euse)
- Pâtissier(ère) de restaurant
- Opérateur(trice) de fabrication de productions alimentaires



## POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Pâtissier
- CS Employé traiteur
- BTM Chocolatier confiseur



## EXAMENS

- CCF (Contrôles en Cours de Formation)
- PFMP (Période de Formation en Milieu Professionnel)



ENT



Lycée Professionnel François Rabelais  
13 avenue de Charbonnier  
63570 Brassac Les Mines  
Mail : 0630012w@ac-clermont.fr  
Tél : 04 73 54 05 62