



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

RNCP n°37303

➤ OBJECTIFS

Approvisionner et stocker
Produire et valoriser des fabrications
de chocolaterie, confiserie et
pâtisserie spécialisée à base de chocolat
Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde
professionnel

➤ DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en
septembre ou en octobre
Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des
situations
Pré-inscription sur urmapaysdelaloire.fr
Admission sur dossier et possibilité d'entretien

➤ ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap,
même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent
sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et
d'adaptation à la formation

➤ PARCOURS

En alternance : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation
En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner /
se reconverter (CPF de transition professionnelle, reconversion ou promotion par
alternance, plan de développement des compétences)
Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

➤ PRÉREQUIS

Être titulaire du diplôme suivant :
CAP Pâtissier

➤ DURÉE

1 an en alternance, 455 h en Centre de
formation
Autre : durée adaptée en fonction des profils
et des situations.
Rythme Alternance : 1 semaine sur 3 en
Centre de formation

➤ TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon
les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise
formatrice
Stagiaires de la formation professionnelle :
de 10 à 30 € TTC/heure selon le parcours

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats de la formation professionnelle continue ou par la VAE

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel et en situation de travail

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

MOYENS TECHNIQUES :

Salles de formation

Salles informatiques

Plateaux techniques modernes et équipés

CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 5	BM Brevet de Maîtrise		
		BP Brevet Professionnel	BTM Brevet Technique des Métiers
Niveau 4 (Bac)			
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnel	CTM Certificat Technique des Métiers	MC Mention Complémentaire

LIEUX ET COORDONNÉES

STÉ-LUCE-SUR-LOIRE

02 40 18 96 96 · urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

LE MANS

02 43 50 13 70 · urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : Chocolatier confiseur spécialisé dans une entreprise industrielle ou artisanale.

SUITE DE PARCOURS

MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées

CAP Glacier fabricant

BTM Chocolatier confiseur

Parcours d'entrepreneuriat

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence

Passerelle : CAP Pâtissier, CAP Glacier ou CAP Boulanger en 1 an, Entrée en seconde année Bac Pro Boulanger



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37303/>

LES + DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

CMA FORMATION



Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

