



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CHOCOLATIER CONFISEUR 1 AN

ACTIVITÉS VISÉES

Le 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.

- Il connaît bien les familles de matières premières ainsi que leurs additifs.
- En chocolaterie, il sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage.
- En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage, etc.
- Il exerce dans des entreprises industrielles ou dans des entreprises artisanales. Avec une solide expérience professionnelle, il peut devenir artisan commerçant.

CONDITIONS D'ADMISSION

EN APPRENTISSAGE ET EN CONTRAT DE PROFESSIONALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans.
- Etre titulaire au minimum d'un CAP Pâtissier.
- Signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.

DURÉE DE LA FORMATION

1 an
420 h à raison de 12 semaines au CFA
en alternance avec l'entreprise.

Durant cette année, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation.

RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27%	43%	53%	100%
2 ^{ème} année	39%	51%	61%	
3 ^{ème} année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : Chocolatier confiseur - Code diplôme : 50022133 - Niveau 3 - RNCP 37303 - Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Nombre d'épreuves
Production et valorisation des produits de chocolat	176h/an	CCF	Pratique, écrite et orale	16	3
Chef d'œuvre	24h/an		orale	1	1
Approvisionnement et stockage		Non évalué			
• Sciences appliquées	36h/an				
• Gestion appliquée	24h/an				
• Technologie	28h/an				
LV1 Anglais	24h/an				
sauvetage secouriste au travail	36h/an				
Arts appliqués	24h/an				
Education physique et sportive	24h/an				
Travail d'alternance	24h/a				

*CCF : Contrôle en cours de formation

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- MC Pâtissier (1 an)
- MCC Cuisinier en dessert de restaurant (1 an)
- Autre CAP (1 an)
- BTM Pâtissier (2 ans)

ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports» Arrêt «Saint-Alban Centre»

Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite