



le Centre  
des Apprentis  
d'Alsace

CFA DE L'ENSEIGNEMENT  
CATHOLIQUE

- Collège Episcopal Saint-André
- Institution Don Bosco
- Institution St-Jean
- Institution Ste-Clotilde
- Institution Ste-Philomène
- **Lycée Charles de Foucauld**
- Lycée Sonnenberg
- Lycée St-Joseph de Cluny

Lycée Charles de Foucauld



SCHILTIGHEIM  
[www.lyceefoucauld.fr](http://www.lyceefoucauld.fr)

Le Centre  
des Apprentis d'Alsace

3 Route de Bâle  
68000 COLMAR

Tél. 03 89 20 83 27

[www.cfa-caa-alsace.fr](http://www.cfa-caa-alsace.fr)

Qualiopi   
processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée  
au titre des catégories d'actions suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

# CAP

## Chocolatier - Confiseur



### Pré-requis

- Titulaire d'un CAP Pâtissier
- Titulaire d'un BAC PRO Boulanger-Pâtissier

### Débouchés

- Chocolatier-confiseur
- Pâtissier
- Commerçant en alimentation
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires



“ La  
première fois  
que j'ai créé  
une pièce en chocolat  
je l'ai montré à mes  
parents. Ils étaient fiers  
de moi ”

## Objectifs

Former de futurs artisans capables de concevoir et de réaliser des préparations dans le domaine de la chocolaterie-confiserie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

## Compétences visées

- Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières
- Identifier et préparer les matières premières pour la production
- Identifier et sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
- Contrôler l'état des stocks des matières premières
- Organiser son poste de travail pour une production donnée
- Réaliser des produits de chocolaterie
- Confectionner des confiseries
- Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux
- Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis
- Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production

## Durée

- 800 heures en contrat d'apprentissage sur 2 ans

## Modalités d'évaluation

- Evaluation pratique et orale en ponctuel et/ou en contrôle continu de formation
- Inscription à l'examen final.
- Attestation de fin de formation.

## Modalités pédagogiques

- Salles de cours équipées informatiquement
- Plateaux techniques
- Enseignements généraux et professionnels

## Poursuite d'études

- Mention Complémentaire
- BAC PRO Boulangerie- Pâtisserie
- BTM Chocolatier-confiseur
- BM

## Accessibilité

Accueil possible de personnes en situation de handicap.

## Modalités d'inscription

- Sur dossier et entretien
- Avoir moins de 29 ans

## Tarifs

- Gratuit en contrat d'apprentissage
- Prise en charge possible par un OPCO

## Contact

■ Lycée Charles de Foucauld  
Tél. : 03 88 18 60 00  
Contact : Julie Conotte

