

# CAP Chocolatier- Confiseur (1 an)



## Objectif

Le (la) titulaire du CAP chocolatier confiseur assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il (elle) intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il (elle) est amené(e) à être en contact avec la clientèle. En chocolaterie, il (elle) sait effectuer correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaît les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage...

## Prérequis

Être titulaire du CAP Pâtissier

## Durée

1 an

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)  
adaptable, présentiel - distanciel, à la durée du parcours

## Modalités d'alternance

Formation en alternance : périodes en centre de formation et en entreprise

## Contenu

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

**EP1** – Approvisionnement et stockage

**EP2** – Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat

## Modalités d'évaluation examen

**Ecrit et/ou Oral**

**Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation**

## Lieu de la formation

**Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat  
Antenne du Tarn – Site de Cunac**

112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

## Tarifs

**2000€ / an sur un niveau 3**

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage, et prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat.

## Contacts

**Formation par apprentissage :**

05.63.48.43.60

cfa@cm-tarn.fr

**Formation Professionnelle Continue :**

05.63.48.43.63

formation@cm-tarn.fr

## Accessibilité handicap

**Formation par apprentissage :**

Cécile LEO - 05.63.48.43.60

**Formation Professionnelle Continue :**

Sophie RAFFAELLI - 05.63.48.43.63

[www.cm-tarn.fr](http://www.cm-tarn.fr)

