



CHOCOLATERIE-CONFISERIE

CONTEXTE PROFESSIONNEL

L'artisanat en chocolaterie et confiserie consiste à créer, fabriquer et vendre des produits de chocolaterie, de confiserie et de biscuiterie. Les certifiés sont des artisans qualifiés qui ont une connaissance approfondie des ingrédients, des techniques de fabrication et de présentation de leurs produits. Créatifs et innovants dans leur approche pour concevoir de nouveaux produits, ils répondent aux goûts et aux attentes des clients.

OBJECTIFS

Être capable de :

- Réceptionner et stocker la marchandise
- Organiser son travail en prenant en compte les normes d'hygiène et de sécurité spécifiques au métier
- Fabriquer, découper et conditionner des masses de base
- Maîtriser la cuisson des sucres
- Mettre au point des chocolats
- Réaliser des produits finis de chocolaterie et de confiserie
- Maîtriser l'enrobage et le moulage
- Valoriser les produits

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 1 année en alternance – aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.

La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

TARIFS

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du Contrat d'Apprentissage.

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 28 apprentis (en groupes de 16 maximum pour les travaux pratiques)
- La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

MODALITES DE VALIDATION

Les épreuves de certification se présentent sous forme d'épreuves ponctuelles terminales.

Ces épreuves sont écrites, orales et pratiques.

Délivrance d'un diplôme de niveau 3

CAP

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
Diplôme de niveau 3
RNCP N°38632

PUBLICS ET MODALITES D'ACCES - PREREQUIS

Être titulaire d'un CAP Pâtissier
(dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

Public « contrat d'apprentissage » :
L'employeur inscrit l'apprenti via la [fiche d'inscription](#)

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

Rodolphe BIRLING

Responsable des relations jeunes-entreprises

Tel : 03 89 21 57 44

Mail : developpeur@cfa-colmar.com

Sophie EDEL

Secrétariat

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : secretariat@cfa-colmar.com

Thomas ROY

Mise en place des parcours personnalisés

Tel : 03 89 21 57 41

Mail : administrateur@cfa-colmar.com

Myriam LANGROGNET

Responsable des troubles de l'apprentissage et du handicap

Tel : 03 89 21 57 48

Mail : m.langrognet@cfa-colmar.com

Site internet : www.cfa-colmar.com

CLIQUEZ ICI



N° 38632

01/09/2024

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Technologie Chocolaterie-confiserie
- Chef d'Œuvre
- Sciences Appliquées
- Pratique Chocolaterie-confiserie
- Gestion Appliquée
- Connaissance de l'entreprise
- Arts Appliqués

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance Entreprise / Centre de Formation.

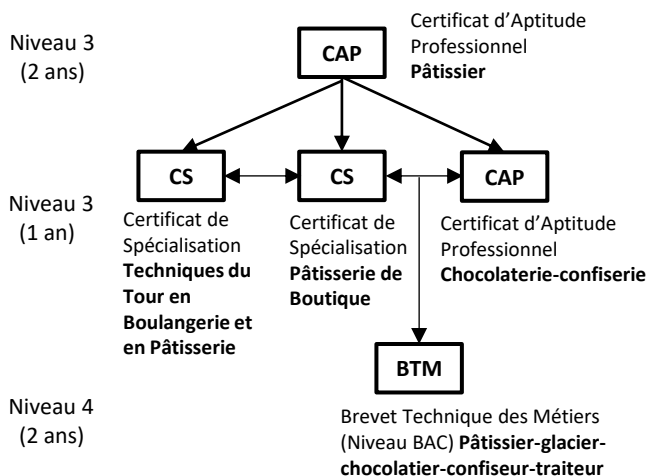
MODALITES D'ÉVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
 - exercices pratiques
 - présentations orales
 - expressions écrites

INTERVENANTS

- L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.
- Une responsable des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

FILIERE PATISSERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



MODULES GENERAUX

S'agissant d'une formation connexe au CAP Pâtissier, les candidats sont dispensés des enseignements généraux.

MOYENS ET OUTILS

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, salle de soutien, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace Numérique de Travail (Net YPAREO)

LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge, de l'année d'exécution du contrat et de la progression dans le cycle de formation.
- Aide au premier équipement (financement de l'OPCO).

Insertion professionnelle :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

