

# DEVENEZ **CHOCOLATIER** **CONFISEUR**



Le sucre et le beurre de cacao sont des matières premières que le chocolatier confiseur manipule chaque jour. Celui-ci réalise toutes les étapes de fabrication de la chocolaterie, de la confiserie de sucre et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat.

### **COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?**

**PUBLIC :** En contrat d'apprentissage :  
Jusqu'à 29 ans, après un CAP  
Pâtissier

En formation continue : + de 30 ans.  
RQTH sans limite d'âge.

**PREREQUIS :** Maîtrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base + 1 CAP Pâtissier

### **QUALITÉS REQUISES :**

- Minutie
- Créativité
- Bonnes relations avec la clientèle
- Hygiène rigoureuse
- Habileté manuelle

### **MODALITÉS D'ACCÈS :**

- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Envoyer toutes les pièces justificatives demandées
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.
- Passer un entretien de motivation.

### **RENTRÉE :**

- Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : dates communiquées à l'inscription
- Pour info première rentrée courant Août
- Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant la rentrée au campus (sauf -15ans)

**DIPLÔME :** Certificat d'Aptitude Professionnelle  
Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 3

**DURÉE :** Formation en 2 ans ; 1 an sous certaines conditions.

**RYTHME :** sauf cas exceptionnel, 1 semaine en centre de formation, 3 semaines en entreprise selon calendrier d'alternance fourni à la rentrée

### **CONTENU PÉDAGOGIQUE :**

#### *Domaine professionnel*

- Travaux pratiques
- Technologie du métier
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- Gestion
- Anglais professionnel
- Environnement économique et juridique de l'entreprise
- Arts appliqués

#### *Domaine général*

- Expression orale et écrite
- Initiation au Marketing
- Langue vivante Anglais

(Le Campus propose aux apprentis de passer la certification B2 ou C1 Cambridge)

### **COÛT DE LA FORMATION :**

Coût contrat 5 944€/an

Coût pour l'apprenti : 0€/an

Formation financée à 100% par les OPCO

Seuls l'hébergement et la restauration sont à la charge du jeune (voir tarifs dans le dossier d'inscription)

**MODALITES PEDAGOGIQUES & ACCESSIBILITÉ** : Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipée de PC portables, l'accès au système informatique NetYparéo pour chaque apprenant.

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR\*. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

*\*Personne à Mobilité Réduite*

**MODALITES D'EVALUATION** : Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP : CCF

En fonction du statut

Apprentissage : Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise

Formation continue : En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.

TAUX DE RÉUSSITE CAP CHOCOLATIER : 91% EN 2024

**POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES :**

- BTM Pâtissier en 2 ans

EMPLOYABILITÉ : 46% EN 2022-2023 (SOURCE INSERJEUNES)

**EMPLOI TYPE** : Le titulaire du CAP débute comme commis ou chocolatier confiseur spécialisé dans une entreprise industrielle ou artisanale. Avec une solide expérience professionnelle, il peut devenir artisan commerçant, chef de laboratoire ou responsable de production dans une entreprise industrielle.

*Niché au cœur des Alpes entre Annecy, Chamonix et Megève, Le Centre de Formation de Groisy a été créé en 1973 par les fédérations professionnelles pour former des jeunes aux métiers de l'artisanat.*

*Dès le départ de cette aventure humaine, la préservation de l'authenticité du geste technique, la passion des métiers et la transmission sont au cœur du projet.*

*Autrefois méconnu, l'apprentissage est aujourd'hui plus que jamais une voie d'excellence, de formation pragmatique, adaptée et durable, axée sur l'employabilité.*

[www.campusdegroisy.com](http://www.campusdegroisy.com)

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

