



**TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%**  
**TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%**  
**TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%**

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

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.

## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP18620BC01 - Approvisionnement et stockage
- RNCP18620BC02 - Production et valorisation des fabrications
- RNCP18620BC03 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- RNCP18620BC04 - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- RNCP18620BC05 - Éducation physique et sportive
- RNCP18620BC06 - Langue vivante (facultative)

## DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

## MOYENS TECHNIQUES

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application / 1 bar
- 1 laboratoire de boulangerie / chocolaterie
- 1 hôtel d'application

## TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

## DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 980H

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum  
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



**POSTULER SUR NOTRE  
SITE INTERNET**  
OU  
[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)



**POUR PLUS D'INFORMATION  
CONTACTER  
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**  
[nadege.anseame@cfatrajectoire.fr](mailto:nadege.anseame@cfatrajectoire.fr)  
Tél : 01 30 96 12 35

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

EP1 : Approvisionnement et stockage

EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie,

confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat

EG1 : Français et Histoire - Géographie - Education civique

EG2 : Mathématiques - Sciences physiques et chimiques

EG3 : Éducation physique et sportive

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Mention complémentaire Pâtisserie boulangère ;
- Mention complémentaire Glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées ;
- ...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis chocolatier confiseur ;
- Chocolatier confiseur spécialisé ;
- ...

## PRÉ-REQUIS

**CAP en 1 an :** Avoir un niveau CAP ou équivalent

**CAP en 2 ans :** Avoir un niveau de fin de 3ème

## CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier Saint Quentin en Yvelines

### Contacts pour une formation :

01.30.96.12.35

[contacts@cfatrajectoire.fr](mailto:contacts@cfatrajectoire.fr)

[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)



SAINT-LYCÉE D'HÔTELLERIE  
QUENTIN EN YVELINES ET DE  
TOURISME

**TAUX DE RÉUSSITE 2021 : 100% / TAUX DE RÉUSSITE 2022 : 100%**

Pour nos formations niveau 4 : (BAC et MC concernées) :

taux de poursuite d'études : 46%, taux d'emploi : 51%, taux d'interruption en cours de formation : 45% , taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 39%

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>