



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



## CAP Chocolatier confiseur

Marseille 8ème



Formation éligible  
au CPF



Formation réalisable  
en alternance

### Les + du réseau FORPRO-PACA

Contrôle en cours de formation et programmation des évaluations calée sur la progression des stagiaires  
Dynamique d'apprentissage construite sur des simulations professionnelles et sur la mobilisation du groupe  
Expérience des formateurs et expertise sur le contenu et les attendus du diplôme  
Taux de réussite : 63%  
Taux de satisfaction : 100%  
Taux de recommandation par nos anciens stagiaires : 100%  
Taux d'insertion en emploi : 100% (6 mois après sortie de formation)  
Taux de poursuite d'études: 0%  
Taux de rupture en cours de formation: 0%  
Taux de rupture des contrats : 16%

Nos indicateurs sont consultables sur le site : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Réseau d'anciens élèves dynamique et reconnu :  
<https://www.reseau-lycee-cfa-hotelier-marseille.fr/fr/page/presentation>

## LA FORMATION

### OBJECTIFS

- Préparer le CAP chocolatier confiseur et valider le diplôme
- Acquérir les compétences nécessaires pour tenir les postes de commis chocolatier confiseur, chocolatier confiseur dans des entreprises artisanales: pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie plus ou moins automatisées ou industries alimentaires

### PROGRAMME

#### Domaines professionnels

##### **Production en chocolaterie, en confiserie, en pâtisserie spécialisée à base de chocolat**

- Le cacao (histoire, composition, élaboration....), et produits de base, valeurs nutritionnelles des produits
- Réalisation des tâches inhérentes aux productions (Confectionner des confiseries, Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat)
- Contrôle de la qualité et de la conformité du produit
- Stockage des produits semi-élaborés et des produits finis, mode de conservation
- Réalisation des opérations d'entretien et de rangement

##### **Gestion des approvisionnements :**

- Participation à la détermination des besoins
- Réception des produits
- Vérification quantitative et qualitative des produits
- Déconditionnement et stockage

##### **Communication, commercialisation :**

- Prise de contact avec le client et l'équipe.
- Écoute et information du client et des membres de l'équipe.

Ces 3 grandes activités professionnelles sont organisées autour de 7 thèmes de formation :

- Travaux Pratiques en atelier (TP)
- Technologie professionnelle (*Connaissance de la filière, matière première, équipements...*)
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social et vie sociale et professionnelle
- Arts appliqués
- Prévention, Santé, Environnement
- Secourisme du travail

#### Domaines généraux

- Français, Histoire & Géographie, Mathématiques, Sciences

Acteur du  
Réseau



06/02/2024

1/4

forpro-paca.com

## VALIDATION

- Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 3 (CAP)

## A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

### PUBLICS

Tous publics

### PRÉ-REQUIS

Etre titulaire du CAP Pâtissier, bonne condition physique, sens du travail en équipe, capacité d'adaptation, curiosité et créativité

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

### DATES DE SESSION

du 11 sep 2023 au 30 juin 2024		DIVERS FINANCEMENTS
		ALTERNANCE
du 16 sep 2024 au 30 juin 2025		DIVERS FINANCEMENTS
		ALTERNANCE
du 16 sep 2024 au 30 juin 2026		DIVERS FINANCEMENTS
		ALTERNANCE

### DURÉE

Durée totale maximale de 1820 heures dont 1420 heures en entreprise et 400 heures en centre de formation. La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction de votre profil.

### EFFECTIFS

12 personnes

## MODALITES, EQUIPEMENTS ET SUIVI PEDAGOGIQUE

#### Modalité d'enseignement

- Formation entièrement présentielle

#### Modalités pédagogiques

- Cours collectifs

#### Équipements

- Centre de ressources  
- Plateaux techniques équipés

#### Modalités de suivi et d'individualisation

Positionnement en amont de l'entrée en formation.

Entretiens, remédiation avec le référent pédagogique et/ou le référent entreprise en cours de formation.

Prise en compte de la satisfaction des bénéficiaires en cours et fin de formation.

Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent TH du GRETA-CFA.

Afin d'améliorer la qualité de notre service, vous pouvez nous faire part de vos suggestions ou réclamations à l'aide du formulaire disponible sur notre site internet [www.forpro-paca.com](http://www.forpro-paca.com)

## EXPERTISE DES INTERVENANTS

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation d'adultes, intervenants professionnels.

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

## MODALITES D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

Contrôle en cours de formation (CCF)

Possibilité de valider un/des blocs de compétences

En cas de validation partielle de la certification, la durée de validité des modules obtenus est à vie.

## FINANCEMENTS

### TARIF

Prix horaire T.T.C : 15.50 euros

Ce tarif est indicatif et non contractuel. Selon votre statut, cette formation peut-être entièrement financée. Nous contacter.

## FINANCEMENTS

### Session du 11 septembre 2023 au 30 juin 2024

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

### Session du 16 septembre 2024 au 30 juin 2025

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

### Session du 16 septembre 2024 au 30 juin 2026

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

## COMMENT S'INSCRIRE ?

### COMMENT S'INSCRIRE ?

Fiche de candidature à compléter (faire une demande par mail).

Entretien de positionnement sur rendez-vous.

## REUNIONS D'INFORMATIONS COLLECTIVES

16 mar 2024 | Lycée J-P Passadat

08h30 | 114 avenue André Zenatti - Marseille 8ème

Journée portes ouvertes du lycée Hôtelier Jean-Paul Passadat.

Visite de l'établissement, découverte des métiers et informations sur la formation.

## APRÈS LA FORMATION

Accéder à des postes de:

- commis chocolatier confiseur ou chocolatier confiseur dans des entreprises artisanales: pâtisseries, glaceries, chocolateries, confiseries plus ou moins automatisées ou industries alimentaires.

## COMMODITÉS

### Accès personnes en situation de handicap

Lieu accessible aux personnes en situation de handicap.

### Accès

Métro ligne 2: Rond point du Prado Bus N° 45 : Zenatti Lycee

## INFORMATIONS PRATIQUES

### CONTACTS

**CAROLINE TAIEB** - Coordonnatrice  
T. 04 91 72 75 25 | caroline.taieb@ac-aix-marseille.fr

**Espace ACCUEIL GRETA-CFA Marseille Méditerranée** - Coordonnateur  
T. 04 13 59 53 96 | espaceaccueil.gmm@ac-aix-marseille.fr

**Nelson PELLEGRINI** - Référent Handicap  
T. 04 91 72 75 31 | nelson.pellegrini@ac-aix-marseille.fr

### LIEU DE FORMATION

Lycée des Métiers de l'Hotellerie de l'alimentation et du tourisme J-P Passedat | 114 avenue André Zenatti | 13008 Marseille

### ORGANISME

**GRETA-CFA Marseille Méditerranée**  
Siège : Lycée Jean Perrin 13010 Marseille  
Accueil public du lundi au vendredi du 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00  
N° de déclaration d'activité : 93131539413