



## Formation Chocolaterie Confiserie

Depuis 2010,  
des taux de réussite  
remarquables aux examens



inbp

3 valeurs :  
Professionnalisme  
Accompagnement  
Innovation

La référence à 1h de Paris dans une ville  
d'art, d'histoire et de gastronomie

- Une notoriété qui s'affirme depuis plus de 40 ans
- Des formations reconnues à Rouen, en France et à l'international
- Des missions de conseil pour accompagner les entreprises dans leur développement
- Une expertise au service de l'avancée de l'ensemble de la profession
- Une équipe permanente de formateurs-experts impliqués dans les évolutions du métier, enrichie par des intervenants
- Une pédagogie éprouvée et efficace
- Des conditions et des équipements de travail performants
- Un savoir-faire en termes de publications professionnelles et pédagogiques
- Un CRD, centre de ressources documentaires n°1 du secteur



### PROCHAINES SESSIONS

Formation à Rouen + stage d'application en entreprise

➔ RENTRÉE JANVIER 2024

➔ RENTRÉE AOÛT 2024

Dates : nous consulter

## PRÉPARATION AU CAP EN 6 MOIS 1/2 (STAGE COMPRIS)

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

### OBJET DE LA FORMATION

- Inculquer les fondamentaux du métier, à savoir les bases théoriques et pratiques.
- Préparer le public visé, en un temps réduit et en continu, au CAP chocolatier confiseur, diplôme d'État de niveau 3 délivré par le ministère de l'Éducation Nationale et inscrit au RNCP.

Dispensée par une équipe pédagogique de passionnés, la formation dure 4 mois et demi à l'INBP. Elle est suivie d'un stage de 8 semaines en entreprise.

Selon les termes du RNCP\*, « 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 [...]. 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. »

\*RNCP Répertoire national des certifications professionnelles

### PUBLIC VISÉ

Personnes sans connaissances en chocolaterie-confiserie :

- adultes en reconversion professionnelle
- jeunes adultes (+ 18 ans) en réorientation scolaire ou professionnelle.

Personnes du secteur alimentaire (pâtisseries) souhaitant gagner en polyvalence.

### CONDITIONS D'ADMISSION

2 conditions sont à remplir :

- 1 : Avoir au minimum 18 ans.
- 2 : Passer, avant chaque session, un test\* organisé à Rouen.

\* Selon le profil, le test peut être de positionnement, de niveau...

N.B. Les candidats étrangers non francophones ne passent qu'un test linguistique.

## PRINCIPE DE LA FORMATION

Cette formation se compose de :

### 3 modules :

- module CAP Pro OBLIGATOIRE POUR TOUS
- module CAP Enseignement général
- module complémentaire Gestion d'une boulangerie-pâtisserie

**1 stage d'application obligatoire de 8 semaines en entreprise** qui conditionne la délivrance du diplôme CAP en cas de réussite aux épreuves.

## QUELS MODULES OPTIONNELS CHOISIR ?

### Module CAP Enseignement général

Inscrivez-vous à ce module si vous ne pouvez pas fournir un des diplômes suivants :

- CAP ou BEP Éducation nationale, CAP ou BEP agricole ou maritime, BAC, BP, BT, DAEU, diplôme supérieur, titre enregistré au moins au niveau IV ou 4 de qualification dans le RNCP.
- Cela sert de dispense à l'examen.

### Module complémentaire Gestion d'une boulangerie-pâtisserie

Recommandé aux porteurs de projet d'installation.

## DIPLÔME ET DISTINCTION

Cette formation est sanctionnée par :

- Le CAP chocolatier-confiseur, diplôme d'état délivré par l'Éducation nationale.
- L'attestation de niveau INBP, portant sur l'engagement et les résultats (sur critères), ayant valeur de reconnaissance interne INBP.

## INFO EXAMEN Passage du CAP chocolatier-confiseur

L'épreuve de pratique se déroule à l'INBP.

Les dates des épreuves théoriques du CAP qui seront fixées par le rectorat sont susceptibles de modifier le calendrier de fin de formation.

## ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL

Un équipement professionnel est nécessaire dans le cadre de la formation. Il peut être acheté sur place.

## HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

La résidence Georges Charpak, située en face de l'INBP, est à disposition des stagiaires.

> Réservation des studios auprès de l'INBP.

En semaine, le midi, il est possible de se restaurer sur place ou à proximité.

Hébergement et restauration sont à votre charge.

## LES DÉBOUCHÉS APRÈS LA FORMATION

- Travailler dans une pâtisserie, une chocolaterie ou une boulangerie-pâtisserie en tant qu'ouvrier chocolatier-confiseur qualifié.
- Être technico-commercial au service des entreprises du secteur.
- S'installer en tant qu'artisan chef d'entreprise (expérience professionnelle complémentaire conseillée).



**Autant de fonctions qui peuvent s'exercer  
en France comme à l'international !**

## FRAIS DE DOSSIER

**PRIX 2024 : 90 € TTC** (offert aux demandeurs d'emploi)  
Tarif unique, quel que soit le nombre de module choisi.

## DATE ET DURÉE DES MODULES

### Module CAP Pro OBLIGATOIRE POUR TOUS

600 h

**SESSION JANVIER 2024 ➡ Nous consulter**

**SESSION AOÛT 2024 ➡ Nous consulter**

|                                                                                                         |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| - Pratique professionnelle                                                                              | 450 h |
| - Technologie                                                                                           | 65 h  |
| - Dessin                                                                                                | 33 h  |
| - Sciences appliquées à l'alimentation                                                                  | 28 h  |
| - Hygiène                                                                                               | 12 h  |
| - Environnement économique, juridique et social de l'entreprise et PSE (Prévention Santé Environnement) | 12 h  |

### Module CAP Enseignement général

66 h

**SESSION JANVIER 2024 ➡ Nous consulter**

**SESSION AOÛT 2024 ➡ Nous consulter**

|                          |      |
|--------------------------|------|
| - Français/Histoire-Géo  | 33 h |
| - Mathématiques/Physique | 33 h |

\*En continu puis heures programmées au fil de la formation

### Module complémentaire Gestion

40 h

**SESSION JANVIER 2024 ➡ Nous consulter**

**SESSION AOÛT 2024 ➡ Nous consulter**

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| - Réglementation juridique, fiscale et sociale | 8 h  |
| - Gestion financière                           | 16 h |
| - Gestion commerciale                          | 16 h |

### Stage d'application OBLIGATOIRE POUR TOUS

**SESSION JANVIER 2024 ➡ Nous consulter**

**SESSION AOÛT 2024 ➡ Nous consulter**

Dans une boulangerie pâtisserie chocolaterie française, suite à la formation

### Stagiaire étranger / Stage d'application OBLIGATOIRE

L'INBP accompagne ses stagiaires étrangers dans la recherche du stage d'application **obligatoire de 8 semaines** en entreprise, ce stage ayant lieu sur le territoire français. Afin de leur permettre d'accroître leurs compétences techniques tout en développant leur maîtrise de la langue française, les stagiaires étrangers peuvent choisir un stage d'application de **20 semaines**.

## PRIX 2024

**Nous consulter**

### Stagiaire étranger / Stage d'application OBLIGATOIRE

**Aide à la recherche du stage d'application**

**Nous consulter**

## PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE

Consultez la notice.

**INBP SERVICE FORMATION DIPLÔMANTE**

**02 35 58 17 99**  
**serviceformation@inbp.com**