

Chocolatier confiseur

RNCP891 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAP — Certificat d'aptitude professionnelle
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21519
Code(s) ROME	D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2023

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

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.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

Blocs de compétences

RNCP891BC01 — Bloc de compétences n° 1 Fiche RNCP n°891- Approvisionnement et stockage

LISTE DE COMPÉTENCES

Participer à la prévision des besoins

Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières

Identifier les matières premières pour la production

Préparer les matières premières pour la production

Sélectionner les matériels et les outillages adaptés

Identifier les matériels et les produits d'entretien

Préparer les matériels et les produits d'entretien

Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières

Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison

Contrôler l'état des stocks des matières premières

Renseigner les documents internes

Rendre compte auprès de sa hiérarchie

RNCP891BC02 — Bloc de compétences n° 2 Fiche RNCP n°891- Production et valorisation des fabrications

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser

son poste de travail pour une production donnée

Réaliser des produits de chocolaterie

Confectionner des confiseries

Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat

Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis

Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux

Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis

Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production

RNCP891BC03 — Bloc de compétences n°3 Fiche RNCP n°891- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

HG et EMC

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés

Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

RNCP891BC04 — Bloc de compétences n° 4 Fiche RNCP n°891-Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
- Expérimenter.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

RNCP891BC05 — Bloc de compétences n° 5 Fiche RNCP n°891-Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

RNCP891BC06 — Bloc de compétences n° 6 Fiche RNCP n°891- langue vivante facultative

LISTE DE COMPÉTENCES

S'exprimer oralement en continu

- Interagir en langue étrangère

Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Alimentation, chocolaterie, confiserie

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Commis chocolatier confiseur, chocolatier confiseur spécialisé

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5)
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 730 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (45 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtissiers · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	14 465
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	17 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtissiers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales :

- d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ;
- de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	5 944 €
Selon la branche	5 944 € – 6 289 €

Prise en charge	Branches concernées
5 944 €	Valeur par défaut · 204 branches
6 289 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE industries alimentaires diverses, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés
6 234 €	CPNE Pâtisserie, CPNE de l'industrie hôtelière, CPNEFP de la branche confiserie, chocolaterie, biscuiterie (détaillants et détaillants - fabricants), CPNEFP de la charcuterie
6 196 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2023
Date de dernière délivrance possible	31/08/2023

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP37303

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
CNDP ONISEP
Légifrance pour les textes réglementaires
<http://www.onisep.fr>
<http://www.cndp.fr>
<http://www.legifrance.gouv.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/891/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	528
Montant total engagé	1 078 105 €
Coût moyen par dossier	2 042 €
Durée moyenne	398 h
Période	01/2020 – 09/2023
France compétences	74 %
Reste à charge titulaire	9 %
France Travail	8 %
Régions	4 %
Entreprise	4 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.