

FORMATION CONTINUE EN 9 MOIS SANS LIMITE D'ÂGE

RNCP38632 | NIVEAU 3

## CAP CHOCOLATIER - CONFISEUR [FORMATION CONTINUE]

Avec l'EPMT, formez-vous au CAP Chocolatier - Confiseur en formation continue à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier. La formation se compose d'enseignements dispensés en présentiel sur notre campus et en distanciel sur plateforme de e-learning.

### RÉALISER DES PRODUITS DE CHOCOLATERIE ET DE CONFISERIE

**Le titulaire du CAP Chocolatier - Confiseur est qualifié pour :**

- Exercer dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Assurer les opérations d'approvisionnement et réaliser éventuellement, de pâtisserie spécialisée à base de chocolat.
- Assurer le conditionnement des produits avant commercialisation.
- Être en contact avec la clientèle.

### PUBLIC & PRÉREQUIS

**Pour une formation en 9 mois sans limite d'âge**

Maîtriser la langue française écrite et orale.

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

#### Période

du mois de septembre au mois de mai

#### Alternance

4 jours à l'EPMT, 1 semaine sur 3.

#### Volume horaire total

788 + 20 heures obligatoires si le candidat n'est pas dispensé des épreuves du domaine général soit 808 heures dont :

#### Volume horaire en entreprise

490 heures.

#### Volume horaire en présentiel

280 à 290 heures.

#### Volume horaire en distanciel

18 à 28 heures en FOAD.

### À SAVOIR

**Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : [www.service-public.fr](http://www.service-public.fr)**

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

**À noter : il est préférable d'être titulaire du CAP Pâtissier OU d'un diplôme de niveau 4.**

### QUALITÉS REQUISES

Vivacité, discipline et organisation.

Respect de l'ordre, de la propreté et de l'hygiène.

Résistance physique et goût pour le travail en équipe.

Sens artistique et sens créatif développés.

Sûreté du geste.

### DÉPOSER SA CANDIDATURE

**La procédure générale**

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

**Les exigences pour suivre la formation continue dans son intégralité hors contrat d'alternance**

- Obtenir le financement dès le commencement de la formation.

## Les exigences pour suivre la formation continue dans son intégralité en contrat d'apprentissage

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

Taux de réussite aux examens session 2025 : 96% de candidats admis

## LIEU DE FORMATION

### Un campus où il fait bon vivre et se former EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

## AGENDA 2026

### Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

## COMPÉTENCES

### Huit blocs conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Fabriquer des masses de base.
- BLOC 2 : Confectionner et valoriser les produits finis.
- BLOC 3 : Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique.
- BLOC 4 : Mathématiques et physique-chimie.
- BLOC 5 : Éducation physique et sportive.
- BLOC 6 : Prévention - santé - environnement.
- BLOC 7 : Langue vivante étrangère.
- BLOC 8 : Arts appliqués et cultures artistiques.

## PROGRAMME

### Les enseignements généraux : accompagnement en distanciel

- Arts Appliqués.
- Connaissances Environnement Économiques et Juridiques.
- Économie-Droit-Gestion.
- Mercatique.
- Prévention Santé et Environnement.
- Sciences Appliquées.

### Les enseignements professionnels : accompagnement en présentiel

- Approvisionnement et stockage.
- Production et valorisation des fabrications.
- Sciences appliquées.
- Environnement Économique Juridique et Social.
- Projet chef d'œuvre.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

### Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'alimentation.
- Responsable pédagogique : Thierry Debus | [t.debus@epmt.fr](mailto:t.debus@epmt.fr)
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon | [a.racon@epmt.fr](mailto:a.racon@epmt.fr)
- Référente handicap : Margaux Da Costa | [m.dacosta@epmt.fr](mailto:m.dacosta@epmt.fr)
- Référente mobilité : Florence Heudron | [mobilite@epmt.fr](mailto:mobilite@epmt.fr)

- Service d'aide au placement : [placement@epmt.fr](mailto:placement@epmt.fr)

### **Les outils de suivi des apprenants**

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

## **MOYENS TECHNIQUES**

### **Des locaux modernes avec un accès Wifi**

- 1 salle polyvalente de 396 m<sup>2</sup> : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390m<sup>2</sup> : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m<sup>2</sup>.
- 1 gymnase de 540 m<sup>2</sup>.
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

### **Des espaces pédagogiques dédiés**

- 1 laboratoire de chocolaterie de 18 postes et 1 espace d'exposition.

### **Des outils numériques adaptés**

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optimis, Hotel Easy, Euresto ...

## **MODALITÉS D'EXAMEN**

### **Des épreuves professionnelles**

*Toutes les épreuves se déroulent en fin de formation, en ponctuel et sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.*

*Toutes les épreuves en ponctuel sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.*

*Toutes les épreuves en CCF sont fixées par le calendrier de l'EPMT.*

- Fabrication des masses de base :
- Confection et valorisation des produits finis :

### **Des épreuves générales**

*Toutes les épreuves se déroulent en fin de formation, en ponctuel et sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.*

*Toutes les épreuves en ponctuel sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.*

*Toutes les épreuves en CCF sont fixées par le calendrier de l'EPMT.*

*Les titulaires d'un diplôme européen de niveau 3 ou 4 en sont dispensés.*

- Français et histoire-géographie -enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique- chimie
- EPS : sportive tion physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- LV1 :
- Arts appliqués et cultures artistiques facultative

### **En cas d'absence ou d'échec**

- Deuxième session épreuves CCF : avant fin mai, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : possible avec bénéfice des notes, uniquement sur accord de la direction pédagogique.

## **DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS**

### **Le titulaire du CAP Chocolatier - Confiseur intègre essentiellement des petites entreprises traditionnelles et artisanales.**

- Il commence comme commis chocolatier confiseur ou chocolatier confiseur spécialisé.
- Après une expérience professionnelle, il pourra occuper un poste de chocolatier confiseur qualifié, de chef de laboratoire, et de responsable de production.
- S'il maîtrise la gestion d'entreprise, il pourra prendre la responsabilité d'un établissement.

### **Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.**

## **FINANCEMENT**

### **Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :**

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail: 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur [www.francecompetences.fr](http://www.francecompetences.fr) - rubrique référentiels.

## FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 110€ pour une formation initiale : non-remboursable en cas d'admission.

## FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

### Les frais annexes

- 500€ de frais de caution.
- 400€ frais d'accompagnement aux modules de préparation des matières générales.

### Les tenues, les accessoires pour les apprentis en contrat d'apprentissage

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme se porte au choix avec les escarpins (*en sus*) ou les derbies (*en sus*). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (*en sus*) et des chaussures noires de ville. Le trousseau Morgane Diffusion comprend la tenue pro, des chaussures de sécurité, d'autres fournitures et la broderie sur veste obligatoire (*logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant.*)

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin 247€] [jupe facultative 48,80€] [escarpins 4,5cm 92€] OU [escarpins 4cm 59€] OU [derbies 78,30€] | Achat en ligne - mot de passe : paris
- Morgane Diffusion : [trousseau mixte 221,64€] [cravate 20,90€]

### Les tenues, les accessoires pour les apprenants en formation continue

- Tenue féminine : tailleur noir (veste et pantalon ou jupe) / top noir / escarpins ou derbies noirs.
- Tenue masculine : costume noir (veste et pantalon) / chemise blanche / cravate / chaussures de ville noires.
- Morgane Diffusion : [trousseau mixte 221,64€]

### Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuels

- NH&R [mallette ensemble 395€] | Achat en ligne
- Maison Lejeune [mallette + ensemble 322€] [pistolet decorelief 190€]
- Eurolam [mallette + ensemble 459,95€] | Achat en ligne référence à copier CA25000224
- Manuels : Vos formateurs vous fourniront les références à la rentrée, conservez ceux que vous possédez déjà.

### Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration : Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

***Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.***

***Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.***

***Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.***

## POUR SUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

Bac Pro Boulanger-Pâtissier

BTM Chocolatier - Confiseur

CAP Boulanger

CS Cuisinier en desserts de restaurant

CS Employé traiteur

CS Pâtisserie de boutique