

CAP chocolaterie-confiserie (en 1 an)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 24150074F — Mise à jour : 8 octobre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Rennes-Bruz

Contenu

Objectifs

Le chocolatier confiseur invente et confectionne des créations originales à partir de produits naturels (cacao, lait, sucre) en soignant le goût, la présentation. En plus de son habileté manuelle, le chocolatier doit être créatif et rechercher des formes, des couleurs, des saveurs pour créer de nouveaux produits tout en respectant les règles d'hygiène. Le CAP Chocolatier s'effectue suite à une première formation validée en pâtisserie.

Le titulaire du CAP Chocolatier est capable de

- Assembler et monter des éléments en chocolat
- Confectionner des produits à partir du travail du sucre
- Utiliser avec art toutes les techniques du moulage

Programme

Enseignements techniques et professionnels (440h)

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Environnement Économique Juridique et Social
- Sciences Appliquées
- Arts appliqués à la profession
- Anglais
- PSE

Diplôme destiné aux personnes ayant validé un CAP de la filière.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	Niveau de sortie Niveau CAP, BEP
------------------------------------	-------------------------------------

Liste des certifications

CAP chocolaterie-confiserie Code RNCP : 38632
--

Métiers associés

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1824093	Présentiel	Bruz	31/08/2025	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #24150074F