

CAP chocolaterie-confiserie (en 1 an)

Certifiante

Contrat pro.

Contrat appr.

Réf. : 24158226F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Vannes

Contenu

Objectifs

- Le titulaire du CAP Chocolatier doit être capable :
- d'assembler et monter des éléments en chocolat
 - de confectionner des produits à partir du travail du sucre
 - d'utiliser avec art toutes les techniques du moulage

Programme

- 1 - Enseignements professionnels
 - Pratique professionnelle en laboratoire
 - Technologie
 - Sciences appliquées
 - Environnement économique, juridique et social
 - Prévention santé environnement
 - Commercialisation
 - Gestion
 - Arts appliqués
- 2 - Anglais
- 3 - Tutorat

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	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
1884168	Présentiel	Vannes	31/08/2025	02/07/2026