

# CAP chocolaterie-confiserie (en 1 an)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25181071F — Mise à jour : 22 octobre 2025

Organisme responsable : **CMA Formation Rennes-Bruz**

## Contenu

### Objectifs

Le chocolatier confiseur invente et confectionne des créations originales. Il compose des réalisations en soignant le goût et la présentation. Il perpétue un savoir-faire respectueux des traditions afin de satisfaire une clientèle soucieuse d'authenticité et d'excellence. Le chocolatier confiseur travaille dans son laboratoire et doit savoir maîtriser toutes les étapes de fabrication. La recherche de nouvelles saveurs est étroitement liée au rythme des saisons.

La formation CAP Chocolaterie-confiserie permet d'acquérir les compétences suivantes :

- 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

#### Blocs de compétences

RNCP38632BC01 – Fabriquer des masses de base

RNCP38632BC02 – Confectionner et valoriser les produits finis

RNCP38632BC03 – Français et Histoire – géographie – enseignement moral et civique

RNCP38632BC04 – Mathématiques et physique-chimie

RNCP38632BC05 – Éducation physique et sportive

RNCP38632BC06 – Prévention – santé – environnement

RNCP38632BC07 – Langue vivante étrangère

*Matières générales selon profil*

## Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

**Niveau CAP, BEP**

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         |
|------------|------------|------|------------|------------|
| 2091948    | Présentiel | Bruz | 31/08/2026 | 29/06/2027 |

Source : GREF Bretagne #25181071F