

CAP chocolaterie-confiserie (en 1 an)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25181477F — Mise à jour : 28 janvier 2026

Organisme responsable : CMA Formation Vannes

Contenu

Objectifs

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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	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
2092430	Présentiel	Vannes	31/08/2026	02/07/2027