CAP chocolaterie-confiserie (en 1 an)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180816F — Mise à jour : 13 octobre 2025

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP chocolaterie-confiserie sera capable d'assurer, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il interviendra à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il assurera le conditionnement avant commercialisation. Il sera amené à être en contact avec la clientèle. En chocolaterie, il effectuera correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaîtra les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage.

Programme

Bloc 1: Fabriquer des masses de base

- Réceptionner et contrôler les marchandises
- Déconditionner et ranger en réserve
- Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire
- Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires
- Utiliser la fiche technique appropriée
- Mettre en place son poste de travail
- Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés
- Appliquer les protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production
- Confectionner des ganaches
- Elaborer des giandujas
- Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation
- Confectionner des massepains et des pâtes d'amande cuites
- Confectionner des pâtes de fruits
- Réaliser des caramels
- Elaborer un fondant confiseur
- Réaliser un sirop à candir

Bloc 2 : Confectionner et valoriser les produits finis

- Réaliser la mise au point des chocolats
- Garnir des bonbons moulés
- Confectionner des mendiants, des aiguillettes et des rocailles
- Confectionner une pâte à tartiner
- Réaliser un montage commercial
- Confectionner des décors en chocolat
- Réaliser des fruits déguisés
- Confectionner des confiseries de base
- Découper des masses de base et des produits de confiserie
- Pocher une masse de base

- Conditionner les produits de confiserie
- Réaliser un enrobage chocolat
- Réaliser un moulage chocolat
- Obturer une plaque de bonbons chocolat
- Candir
- Enrober des confiseries avec des agents de conservation
- Analyser une dégustation
- Présenter le produit à un tiers

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
2091632S	Présentiel	Guipavas	01/09/2026	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #25180816F