CAP chocolaterie-confiserie (en 1 an)

Certifiante | Contrat appr.

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

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Présentation de la formation

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
2092430S	Présentiel	Vannes	01/09/2026	03/07/2027

Source : GREF Bretagne #25181477F