CAP chocolaterie-confiserie

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26199539F — Mise à jour : 20 février 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan**

Présentation de la formation

Objectifs

Compétences attestées :

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

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

Programme

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.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Sans niveau spécifique

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
2219075S	Présentiel	Ploufragan	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #26199539F