CAP chocolaterie-confiserie (en 1 an)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26213072F — Mise à jour : 27 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

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 de sortie
Niveau CAP, BEP	**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
2331020S	Présentiel	Bruz	01/09/2027	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #26213072F