

# CAP Chocolatier-Confiseur (H/F)

Mis à jour le 23 février 2026

## Conditions d'entrée et prérequis

? Être titulaire d'un CAP Pâtissier  
? Avoir le souci constant de la qualité et de la présentation et faire preuve d'un comportement et d'une tenue exemplaire.

## Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Toute personne souhaitant se qualifier ou se reconvertir dans un métier de bouche.

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

390 heures

## Durée en entreprise

850 heures

## Validation

- **CAP Chocolatier Confiseur**  
Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse  
[RCP38632](#)

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation (CCF).

## Objectifs professionnels

Préparer au Certificat d'Aptitude Professionnelle **CAP Chocolatier-Confiseur**.

Permettre l'acquisition de compétences professionnelles offrant un accès direct vers un emploi qualifié dans les métiers de bouche.

**À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :**

- ? Réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie, et éventuellement de pâtisserie spécialisée à base de chocolat
- ? Assurer les opérations d'approvisionnement et le conditionnement avant commercialisation, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- ? S'associer à la commercialisation (conseil à la clientèle).

## Contenu

Les contenus sont conformes au référentiel national d'examen du CAP.

### ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS : 400 heures

- ? Technologie et pratique professionnelle
- ? Sciences appliquées
- ? Prévention Santé Environnement
- ? Environnement économique et juridique
- ? Sauveteur Secouriste du Travail

### STAGE PRATIQUE EN ENTREPRISE : de 730 à 850 heures

Mise en application des connaissances et compétences en chocolaterie sous convention de stage non rémunéré. Suivi pédagogique assuré par le Greta Sud Alsace Sud.

## Modalités pédagogiques

Formation comportant une alternance entre un temps de formation théorique et pratique en centre et un stage pratique obligatoire en entreprise. Les stagiaires sont insérés sur une plateforme pour adultes sur des plateaux techniques dotés d'équipements professionnels.

## Profil des intervenants

Formateurs spécialisés en chocolaterie.

## Les plus

### Résultats 2024-2025

- Taux de satisfaction 100 %
- Taux de réussite (juin 2025) 100 %
- Taux de présentation à l'examen : 100%
- Taux d'insertion (à 6 mois) N/D\*
- \*Résultat non disponible

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

# CAP Chocolatier-Confiseur (H/F)

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

5

## Entrée-sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38632
- Code diplôme : 50022133
- Formacode : 21519 :  
Chocolaterie confiserie
- Code NSF : 221
- Code ROME : D1104

## Durée

En entreprise : entre 730 et 850 h

## Délais et modalités d'accès

Stage préalable, suivi d'un entretien. Délai d'accès : 2 mois.

## Financements possibles

### Tarifs

Coût horaire individuel maximum : 16 €/heure.

*Tarif public donné à titre indicatif, hors accord négocié, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter. Organisme non assujéti à la TVA. Conditions générales de vente : <https://www.greta-cfa-alsace.fr/reseau/greta-alsace-sud/>*

### Modalités de financement

Financements possibles pour les salariés et les particuliers : financement individuel et/ou

mobilisation du Compte Personnel de Formation (CPF), Projet de Transition Professionnelle (PTP) pour les personnes en reconversion, financement par les entreprises et/ou les OPCO dans le cadre d'un contrat de professionnalisation. Nous consulter.

## Poursuite de parcours

**Débouchés (H/F)** : commis chocolatier confiseur, chocolatier confiseur spécialisé

**Poursuite d'études possible (H/F)** : MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées, BTM Chocolatier confiseur, BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

## Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contact : [missionhandicap@cfa-academique.fr](mailto:missionhandicap@cfa-academique.fr)

## Réseau

- GRETA ALSACE SUD (GAS)
- 74 rue de Logelbach  
68000 COLMAR
- [contact@greta-alsace-sud.com](mailto:contact@greta-alsace-sud.com)
- 03 89 22 92 22
- [www.greta-alsace-sud.fr/](http://www.greta-alsace-sud.fr/)