

# CAP Chocolaterie-Confiserie – F/H

Mis à jour le 29 mai 2026

## Conditions d'entrée et prérequis

- Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations sous certaines conditions).
- Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH), sportifs de haut niveau, ou ayant un projet de reprise d'entreprise nécessitant l'obtention d'un diplôme.

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations possibles)

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

24 mois

## Validation

- **CAP Chocolaterie-Confiserie**  
Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation nationale  
[RNCP38632](#)

*L'inscription à la formation se fait pour la totalité du référentiel. En cas de validation partielle, les blocs de compétences validés sont acquis.*

## Modalités d'évaluation

- Épreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

## Entrée-sortie permanente

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

## Objectifs professionnels

Le titulaire d'un **CAP Chocolaterie-Confiserie** intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie et de la confiserie.

Ses **principales missions** sont :

- Créer des douceurs à base de chocolat et de sucre
- Effectuer les opérations de tempérage, trempage, enrobage
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage...
- Assurer le conditionnement avant commercialisation
- Conseiller les clients

Le titulaire du CAP Chocolaterie-Confiserie **évolue dans une entreprise industrielle ou artisanale.**

## Contenu

- **Enseignements professionnels**  
Matières professionnelles  
Arts appliqués et culture artistique  
Économie-gestion  
Prévention – Santé – Environnement

## Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage

## Profil des intervenants

- Enseignants formateurs du CFA académique

## Les plus

Taux de réussite 2025 : 92 %

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

## Délais et modalités d'accès

- Pré-inscription en        ligne : <https://cfa-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription>
- La date de début en entreprise ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. La date de début au CFA ne

# CAP Chocolaterie-Confiserie – F/H

Oui

## Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38632
- Code diplôme : 50022133
- Formacode : 21519
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2102,,  
G1602, D1104

peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

## Financements possibles

- Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

## Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Chocolatier
- Pâtissier-chocolatier

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autres titres et certifications de niveau 4

## 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-academie.fr](mailto:missionhandicap@cfa-academie.fr)

## Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth  
67000 STRASBOURG
- [info@cfa-academie.fr](mailto:info@cfa-academie.fr)
- 03 88 14 10 10
- [www.cfa-academie.fr](http://www.cfa-academie.fr)
- SIRET : 18671553800044