CAP Chocolaterie – Confiserie (CC) – F/H

Mis à jour le 23 novembre 2026

Conditions d'entrée et prérequis

CAP Pâtissier

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés, entreprises

Rythme

Temps plein

Durée en centre

9 mois

Validation

- **CAP Chocolaterie – Confiserie**
  Diplôme Education Nationale de niveau 3
  RNCP38632

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Examen final

Modalités de suivi

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38632

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

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

- **Enseignement professionnel**
  Technologie et pratique professionnelle
  Sciences appliquées
  Prévention santé environnement /SST
  Environnement économique et juridique

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Enseignement technologique, pratique en atelier
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Les délais d'accès à nos formations varient de 4 mois à 14 jours en fonction du mode de financement et du nombre de places disponibles. Veuillez vous rapprocher de nos Conseillers en Formation Professionnelle pour connaître le délai qui vous concerne.

CAP Chocolaterie – Confiserie (CC) – F/H

- Formacode : 21519
- Code NSF : 221
- Code ROME : D1104

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Financements possibles

CPF, plan de développement des compétences, auto-financement…

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Chocolatier
- Pâtissier-chocolatier

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre 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 : handicap@strasbourg.greta.fr

Réseau

- GRETA STRASBOURG EUROPE (GSE)
- 22 rue du Lixenbuhl
  67402 ILLKIRCH - GRAFFENSTADEN
- contact@strasbourg.greta.fr
- 03 88 40 77 00
- www.greta-strasbourg-europe.com/
- SIRET : 19672198900040
- Numéro d'activité : 4267P000867