

CAP Chocolaterie – Confiserie (CC) – F/H

Mis à jour le 10 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Etre titulaire d'un CAP Pâtissier
Maîtrise du français et des calculs

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés,
entreprises

Rythme

Temps plein

Durée en centre

10 mois

Validation

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

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en Cours de Formation
(CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie permanente

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

Les plus

Taux de satisfaction global 2022-2023 : 93,7%

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

CAP Chocolaterie – Confiserie (CC) – F/H

Oui

Codes réglementaires

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

- Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.
- Les délais d'accès à nos formations varient de 14 jours à 4 mois 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.

Financements possibles

CPF, contrat de professionnalisation, plan de développement des compétences, auto-financement...

13 euros / heure

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.

Réseau

- GRETA NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg
67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-alsace.fr