





# CAP Chocolaterie - Confiserie (CC) - F/H

Mis à jour le 24 juin 2025

# Conditions d'entrée et prérequis

- Etre titulaire d'un CAP Pâtissier
- Maîtrisedufrançaisetdes calculs

#### Niveau d'entrée

Sans diplôme

#### Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

#### **Public visé**

Demandeurs d'emploi, salariés, entreprises, particuliers

#### **Rythme**

Temps plein

#### Durée en centre

10 mois

#### **Validation**

CAP
 Choo

Chocolaterie-Confiserie Diplôme délivré par le Ministère de l'Education 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

· Renseignements, inscription et entrées en formation variables, selon







# CAP Chocolaterie – Confiserie (CC) – F/H

Oui

## Codes réglementaires

Code RNCP : RNCP38632Formacode : 21519

• Code NSF : 221

• Code ROME : H2102, G1602, D1104 profils

• Selon le nombre de places vacantes et profils des demandeurs

#### Financements possibles

- CPF, contrat de professionnalisation, plan de développement des compétences, auto-financement...
- 14 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