

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

Mis à jour le 24 juin 2025

## 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, particuliers

## 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-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 : RNCP38632
- Formacode : 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-nord-alsace.com/