CAP Chocolaterie Confiserie

Mis à jour le 15 février 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture, calculs).
Aptitude, motivation et projet validé en chocolaterie.
Avoir une bonne résistance physique et nerveuse.
Autonomie, mobilité, savoir-être.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte en contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

820 heures

Durée en entreprise

16 semaines

Validation

CAP Chocolatier Confiseur ou bloc(s) de compétences du CAP en cas de réussite partielle.
Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38632/

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Objectifs professionnels

- Acquérir les connaissances et compétences techniques nécessaires réaliser des produits de chocolaterie et de confiserie, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.

Contenu

Activités professionnelles :

RNCP38632BC01 – Fabriquer des masses de base

- Réceptionner et contrôler les marchandises
- Déconditionner et ranger en réserve
- Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire
- Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires
- Utiliser la fiche technique appropriée
- Mettre en place son poste de travail
- Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés
- Appliquer les protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production
- Confectionner des ganaches
- Elaborer des giandujas
- Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation
- Confectionner des massepains et des pâtes d'amande cuites
- Confectionner des pâtes de fruits
- Réaliser des caramels
- Elaborer un fondant confiseur
- Réaliser un sirop à candir

RNCP38632BC02 – Confectionner et valoriser les produits finis

- Réceptionner et contrôler les marchandises
- Déconditionner et ranger en réserve
- Réaliser un état des lieux des stocks et participer à l'inventaire
- Assurer la traçabilité et la conservation des matières premières et des produits intermédiaires
- Utiliser la fiche technique appropriée
- Mettre en place son poste de travail
- Utiliser les matériels et les produits d'entretien adaptés
- Appliquer les protocoles d'utilisation, de sécurité et de nettoyage des machines de production
- Confectionner des ganaches
- Elaborer des giandujas
- Préparer des pralinés par sablage et par caramélisation
- Confectionner des massepains et des pâtes d'amande cuites
- Confectionner des pâtes de fruits
- Réaliser des caramels
- Elaborer un fondant confiseur
- Réaliser un sirop à candir

Prévention – Santé – Environnement (dont SST)

Indicateurs :
Taux de réussite : 100%

CAP Chocolaterie Confiserie

Contrôle en cours de formation et évaluation en entreprise.

Modalités de suivi

- Positionnement initial,
- Livret de suivi pédagogique,
- Évaluations en cours de formation,
- Entretiens en cours de formation,
- Entretiens individuels périodiques et points réguliers pour ajustement si nécessaire,
- Accompagnement à l'insertion professionnelle,
- Suivi en entreprise,
- Bilan intermédiaire et final.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38632

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel. (15 heures de formation hebdomadaires en moyenne)
Formation en alternance.

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active, individualisée et adaptée à la formation des adultes et aux besoins de l'entreprise.
Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.
Suivi individualisé mise en place en centre et formalisé dans le livret.

Moyens pédagogiques

5 plateaux techniques intégralement équipés : Pâtisserie, Boulangerie, Mix, Chocolat/Confiserie, Technologie.
Une équipe de formateurs, anciens professionnels, expérimentés.
Mise en valeur des productions dans un point de vente pédagogique.
Documents pédagogiques, études de cas, travaux pratiques.

Durée

410 heures en centre pour un CAP en 1 an. (sans enseignement général) 820 heures en centre pour un CAP en 2 ans. (avec enseignement général) 16 semaines minimum en entreprise.

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre.

Financements possibles

13 480 € dans le cadre d'un parcours complet. En 2 ans incluant les enseignements généraux
Application des niveaux de prise en charge définis par France Compétence.
Coûts de la formation pris en charge par les OPCO. Frais d'hébergement, restauration et de 1er équipement pris en charge par l'OPCO sous conditions.
Possibilité par la VAE.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Poursuite de parcours

Insertion professionnelle :
Le titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » occupe un emploi d'ouvrier ou ouvrière qualifié en chocolaterie-confiserie. Après une expérience professionnelle significative ou après avoir obtenu le BTM « Chocolatier

CAP Chocolaterie Confiserie

confiseur », il peut accéder au poste d'ouvrier ou ouvrière hautement qualifié et évoluer sur d'autres postes en chocolaterie-confiserie.

Poursuite d'études :
Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel). A noter, la possibilité, après 3 ans d'expérience professionnelle de préparer un diplôme délivré par les chambres de métiers : le BM (brevet de maîtrise) ou le BTM (brevet technique des métiers)
Exemple : CAP boulanger, CAP chocolaterie-confiserie, CAP glacier fabricant, CS pâtisserie de boutique, CS Dessert de Restaurant, CS techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie, Bac pro boulanger-pâtissier, BP boulanger, BTM pâtissier confiseur glacier traiteur, BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur

Passerelles et Equivalences :
En fonction du parcours de formation des équivalences et passerelles sont envisageables (ex : dispense d'épreuves sur les enseignements généraux en CAP). Informations supplémentaires disponibles auprès du lycée ou du CIO.

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par nos référentes handicap selon les besoins.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
  51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023