

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

Mis à jour le 27 mai 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3<sup>ème</sup>  
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

9 mois

## Validation

- CAP Chocolaterie – Confiserie  
Diplôme Education Nationale de niveau 3  
[RNCP38632](#)

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Contrôles Continus en cours de Formation (CCF)

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

Nous

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

## Entrée et sortie permanente

Oui

## Codes réglementaires

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

## Réseau

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