RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta
ARDÈCHE - DRÔME
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE

OBJECTIFS

Préparer les matières premières et le poste de travail pour la production.
Confectionner et valoriser les produits finis.
Réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie.
Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat.
Assurer les opérations d'approvisionnement et le conditionnement avant commercialisation, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
S'associer à la commercialisation (conseil à la clientèle).

CONTENU

L'histoire et les pays producteurs de cacao
Les méthodes de mise au point du chocolat
La réalisation de décors en chocolat
La confection de bonbons au chocolat et de confiserie
Les pâtisseries à base de chocolat
Les autres produits : les fruits, les arômes et les additifs
La relation avec le public : les principes de communication
L'environnement économique juridique et social de l'entreprise

PRÉ-REQUIS

Avoir le CAP ou BM en pâtisserie

PUBLIC

Tout public

DURÉE INDICATIVE

1365 heures dont
490 h en centre et 875 h en entreprise.

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.
Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de la formation.

TARIF

6860 euros

FINANCEMENT

Autres financements
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF de transition
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité

MODALITÉ D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien
Après test

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
Formation pratique en atelier ou en situation de travail.

NIVEAU DE SORTIE

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

Le + de la formation

Nouvelle formation pour une poursuite d'étude du CAP pâtissier
Partenariat avec Valrhona

--

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 38632

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Après une expérience professionnelle significative ou après avoir obtenu le BTM (brevet technique des métiers) « Chocolatier confiseur »,
vous pouvez accéder au poste d'ouvrier ou ouvrière hautement qualifié et évoluer sur d'autres postes en chocolaterie-confiserie.

Découvrez d'autres débouchés sur onisep.fr
https://www.onisep.fr/

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE

TAUX DE SATISFACTION

Cette formation étant nouvellement proposée par le GRETA Ardèche Drôme, nous ne disposons pas encore d'indicateurs de performance.
Nous nous engageons à les partager dès qu'ils seront disponibles.

Contacts

GRETA ARDECHE DROME

Site de Tain l'Hermitage
Lycée Hôtelier de l'Hermitage
26600 TAIN L'HERMITAGE
GRETA Ardèche Drôme
Tél : 04 75 82 37 90

Annexe

cap_chocolaterie-confiserie.pdf

Mise à jour le 5 Juin 2026

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel