

CAP CHOCOLATERIE - CONFISERIE

Diplôme de niveau 3
RNCP 38632

FICHE FORMATION

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

PUBLICS

Tout public.

PRÉ-REQUIS

Avoir le CAP ou BM en pâtisserie

DÉLAI D'ACCÈS

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

MODALITÉS 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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle
+ d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38632/>

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

TARIF

6860 euros.
Nous consulter pour un parcours personnalisé.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

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

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.

ACCESSIBILITÉ

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



DURÉE INDICATIVE

1365 heures dont
490 h en centre et 875 h en entreprise.
(durée ajustable selon votre situation : nous consulter).

DATES DE SESSION(S)

Du 08/09/2025 au 26/06/2026

LIEU(X) DE FORMATION

Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage
40 rue Jean Monnet
26600 TAIN-L'HERMITAGE

CONTACT

Janine VIVENZIO
04 75 82 37 90
janine.vivenzio@greta-0726.fr

INDICATEURS

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.



Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.

MAJ le 04/03/2025

LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDÈCHE DRÔME

ANNONAY - AUBENAS - CHOMÉRAIC - CREST - CRUAS - DIE - LARGENTIÈRE - MONTÉLIMAR - NYONS - PIERRELATTE - PRIVAS - ROMANS-SUR-ISÈRE - TAIN L'HERMITAGE - THUEYTS - TOURNON-SUR-RHÔNE - VALENCE - VALS-LES-BAINS