

CAP CHOCOLATERIE CONFISERIE

Diplôme de Niveau 3 - Fiche RNCP 38632- Ministère de l'Éducation Nationale



UNE PASSION GOURMANDE ET UN SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION !

Le CAP Chocolaterie Confiserie consiste à créer, fabriquer et vendre des produits de chocolaterie, confiserie et biscuiterie.

En véritable artisan du goût, le chocolatier transforme la matière première en délicieuses créations qui ravissent les papilles et émerveillent les sens, grâce à une connaissance approfondie des ingrédients, des techniques de fabrication et de présentation des produits

Les perspectives dans la filière

Avec plus de 2000 établissements en France, le marché du chocolat représente un secteur dynamique qui recrute régulièrement : du travail artisanal en boutique à la production industrielle, on peut évoluer vers des responsabilités de Chef d'atelier, créateur de collection ou devenir entrepreneur.

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : sortie de troisième minimum
 En apprentissage : avoir entre 16 et 29 ans
 Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter
 Préinscription requise sur le site du CFA
 Formation accessible aux personnes en situation de handicap

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation, 2 semaines en entreprise
 12 semaines de formation / an (400h / an)
 Durée : 1 à 3 ans, selon profil

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel
 Mises en situations (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques (laboratoire chocolaterie)
 Apports théoriques spécifiques à la filière et enseignement général (maths, français, etc)

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.
 Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.
 Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

Fabrication des masses de base

Réception et stockage

Organisation du travail, hygiène et sécurité

Fabrication de masses de base

Cuissons des sucres

Confection et valorisation des produits finis

Mise au point des chocolats

Réalisation de produits finis de chocolaterie

Confection de produits finis de confiserie

Découpe et conditionnement des masses

Enrobage et moulage

Valorisation des produits.

Enseignement général : français, histoire géographie, sport, mathématiques & sciences physiques, Prévention santé environnement

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Contrôle en cours de formation et examen ponctuel

Les petits +

Des rencontres avec des professionnels passionnés

Participation aux concours Olympiades des Métiers, Meilleurs

Apprentis de France, Espoirs Limousins, ...

Poursuites de parcours

Après l'obtention du CAP, il est possible de poursuivre en s'orientant vers une filière connexe :

- en CAP Pâtissier, après étude du dossier, pour une poursuite en BTM Pâtissier
- en CS Desserts de Restaurant ou en CS Employé Traiteur.

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, proposition d'offres d'alternance.

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs.

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'Etat ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons



Mai 2025 - Mai 2027



Mise à jour de la fiche 06/05/2026

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents

51 Bd de la Lunade

19000 TULLE

05.55.20.75.20

<https://eimcl13vents.eu/>

Chargée de filière :

Marianne MONZAC

marianne.monzac@cfa13vents.com

05.55.20.75.27