

# Certificat d'aptitude professionnelle chocolaterie-confiserie

CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP chocolaterie-confiserie sera capable d'assurer, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il interviendra à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il assurera le conditionnement avant commercialisation. Il sera amené à être en contact avec la clientèle. En chocolaterie, il effectuera correctement les opérations de tempérage, trempage, enrobage. En confiserie, il connaîtra les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage.

## Programme

### COMPETENCES

#### Bloc 1 - 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

#### Bloc 2 - Confectionner et valoriser les produits finis

Réaliser la mise au point des chocolats ; Garnir des bonbons moulés ; Confectionner des mendiants, des aiguillettes et des rocailles ; Confectionner une pâte à tartiner ; Réaliser un montage commercial ; Confectionner des décors en chocolat ; Réaliser des fruits déguisés ; Confectionner des confiseries de base ; Découper des masses de base et des produits de confiserie ; Pocher une masse de base ; Conditionner les produits de confiserie ; Réaliser un enrobage chocolat ; Réaliser un moulage chocolat ; Obturer une plaque de bonbons chocolat ; Candir ; Enrober des confiseries avec des agents de conservation ; Analyser une dégustation ; Présenter le produit à un tiers

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation alternance

### Public cible

Tout public souhaitant évoluer vers le métier de chocolatier.

### Durée

1 Année dont 420 Heures en centre 1400 Heures en entreprise

### Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

### Adresse

**Brest - IFAC SUP'IFAC  
Campus des Métiers**  
465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



## Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Etre titulaire d'un CAP Pâtissier ou bac pro boulanger pâtissier ou CS Pâtisserie

→ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

↔ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

## Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

Réaliser des produits de chocolaterie / Confectionner des confiseries / Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat / Respecter les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les techniques de production.

## ► PRÉSENTIEL

## Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : Examen ponctuel. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel.

Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

## Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise, cours théoriques.

## Perspectives métiers

Commis chocolatier confiseur / Chocolatier confiseur spécialisé ...

Pour en savoir plus sur le métier, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur

<https://cleor.bretagne.bzh/>

## Poursuite d'études

En 1 an : CS Pâtissier, CAP Glacier fabricant ; en 2 ans : Brevet technique des métiers de la pâtisserie

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 17/12/2024

**Intitulé** : CAP - Chocolaterie - confiserie -  
MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET  
DE LA JEUNESSE

**Code RNCP** : 38632 - JO du 14/02/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Contacts



### SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

[ifac@ifac-brest.fr](mailto:ifac@ifac-brest.fr)

IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729  
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9  
Tél. : 02 29 00 60 60 - [ifac@ifac-brest.fr](mailto:ifac@ifac-brest.fr) - <http://www.ifac-brest.fr/>

## Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter