

CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

6 MOIS / 12 MOIS

Présentation du programme

À propos

Découvrez l'univers gourmand du chocolat et de la confiserie avec notre formation CAP Chocolatier-Confiseur. De la sélection des meilleurs cacaos aux techniques de tempérage et de moulage, vous maîtriserez chaque étape de la fabrication du chocolat.

Explorez également les subtilités de la confiserie, en apprenant à conjuguer créativité et rigueur pour élaborer bonbons, pralines et autres spécialités.

Contenu

Objectifs :

- Approvisionner les matières premières avec rigueur, respecter les normes d'hygiène et de sécurité, créer une variété de produits (chocolats fins, friandises, pâtisseries à base de chocolat) et assurer le conditionnement des produits avant leur mise en vente.

Modules de formation en ligne :

- Unités professionnelles : fabrication des masses de base, confection et valorisation des produits finis.
- Enseignement général : français, histoire-géographie, EMC, mathématiques, sciences physiques et chimiques, EPS, prévention santé environnement, langue vivante étrangère.

Modules de formation pratique en atelier :

- Définis selon le profil et le choix de parcours en 6 ou 12 mois.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :

Peux être intégré dès 16 ans – Une dérogation peut permettre d'intégrer la formation dès 15 ans, à condition d'avoir terminé la classe de 3^e et d'atteindre 15 ans avant le 31 décembre de l'année civile en cours.

Adultes en reconversion professionnelle.

Professionnels du secteur alimentaire (boulangier, pâtissier, cuisinier) souhaitant gagner en polyvalence.

Prérequis :

- Précision, minutie, créativité, patience, bonne condition physique, rigueur, discipline, sens de l'esthétique, hygiène irréprochable, aptitude au travail en équipe, sens commercial, passion pour le métier.

Voies d'accès :

- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :

- Boulangerie-pâtisserie ou chocolaterie en tant qu'ouvrier chocolatier-confiseur qualifié, technico-commercial dans les entreprises du secteur, ou artisan commerçant après expérience.

Il est conseillé de poursuivre en CS Pâtissier, CQP Tourier, ou Bac Pro Boulanger-Pâtissier, pour accéder à des postes de gestion de production, voire à l'entrepreneuriat.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :

6 500€

Lieux de formation :

IGBP formation

Modalités d'accès :

Inscription en continu

Voies d'accès :

- Formation continue
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- VAE
- Demande individuelle

Modalités d'enseignement :

- Cours pratique en présentiel
- Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

CAP en 12 mois

Total des heures de formation : ~400 h

Présentiel : ~256 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~144 h

CAP en 6 mois

Total des heures de formation : ~200 h

Présentiel : ~136 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~64 h

Référent handicap :

Christopher Elise

ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :

Épreuve finale

Finalité :

CAP Chocolatier-Confiseur

Diplôme national de niveau 3 (RNCP38632)

Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :

1^{ère} session ouverte en septembre 2026.

Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027.

Voir la page « Nos résultats ».