



CAP Chocolatier confiseur



Objectifs

Participer à la prévision des besoins
Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières
Préparer les matières premières et le poste de travail pour la production
Réaliser des produits de chocolaterie, des confiseries
Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.



Contenu de la formation

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

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée polyvalent François
Rabelais
Chemin DU DODIN
69571
DARDILLY CEDEX

Date de session
Du 04/09/2024 au 09/07/2025



✖ Chiffres clés 2024

100 % 76 % 44 % 56 %
de réussite de satisfaction d'insertion à 6 mois de poursuite d'études

✖ Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

✖ Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 1 an

Durée totale en heures : 1600 heures

Nombre d'heures en centre : 400 heures

Nombre d'heures en entreprise : 1200 heures

Effectif mini/maxi : 8 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : 1 semaine en centre de formation 2 semaines en entreprise

✖ Modalités pédagogiques

Méthodes pédagogiques : La formation première d'un ouvrier qualifié

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Examen final ou contrôles en cours de formation

✖ Métiers visés

d1104 : pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

✖ Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : sans niveau d'accès

Prérequis : Etre titulaire d'un CAP pâtissier

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier

Délais d'accès : Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles.

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : oui référencé H+

✖ Financement

Tarif global indicatif : 6234 € TTC

Financements possibles : financement OPCO

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

✖ Nos labels



✖ Poursuite d'études

Mention complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

Niveau de sortie niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	Spécialités de formation NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	Code RNCP/RS RNCP38632	Nom du certificateur Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	Date certification 06/02/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 09/06/2025
					Formation certifiante Oui	

✖ Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation
Chemin du Dodin CEDEX 24
69571 DARDILLY BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>