



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

C.A.P. CHOCOLATERIE-CONFISERIE

04ENR_FIP_CAPChocolatierConfiseur

Code(s) NSF : 221

Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Juin 2026

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Aucun diplôme exigé

Statut :

Stagiaire de la formation
professionnelle rémunéré ou non

Durée & accès :

Par an : 400h de formation dont
300h en enseignement
professionnel et 100h en
enseignement général (en fonction
du positionnement)

Accès : dès les effectifs réunis et les conditions réalisées

Modalité d'inscription : se rapprocher des contacts en département.

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat d'Aptitude Professionnelle (C.A.P)
Chocolaterie confiserie (diplôme de niveau 3 enregistré au
RNCP38632) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti sera capable de réaliser
les activités liées au métier de chocolatier-confiseur

Compétences visées et résultats attendus :

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 massépains et des pâtes d'amande cuites

Confectionner des pâtes de fruits

Réaliser des caramels

Elaborer un fondant confiseur

Réaliser un sirop à candir

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

NOUVELLE FORMATION

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

1/3

**Lieu de formation
& contact :**

- CMA Formation Nancy
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

- CMA Formation Épinal
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

Contenu :

- Enseignement général :
Français / Histoire-géographie-Enseignement Moral et Civique / Mathématiques / Sciences physiques et chimie / EPS/ PSE (Prévention Santé Environnement)
- Enseignement professionnel :
Sciences appliquées / Environnement Économique, Juridique et Social / Arts appliqués / Technologie / Pratique/ Chef d'œuvre/ Vécu et retours d'entreprise/

Organisation de la formation :

Formation alternant des périodes de formation en centre et en entreprise

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)
- Formation dispensée en français

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)

Coût de la formation :**15 €/H TTC par stagiaire**

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)
- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier
- Nous contacter

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Épinal)
- Possibilité d'hébergement

Participants :**10 stagiaires/session (max)**

Session ouverte à partir de 8 stagiaires

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

- CMA FORMATION Nancy :
fchastant@cma-grandest.fr- CMA FORMATION Épinal :
cpla@cma-grandest.fr**Débouchés**

- Le titulaire du CAP chocolaterie confiserie peut accéder aux emplois de commis chocolatier confiseur, chocolatier confiseur spécialisé
- Après expérience professionnelle, il peut occuper un poste de chocolatier confiseur spécialisé qualifié, de chef de laboratoire ou de responsable de production dans une entreprise industrielle. Il peut aussi s'installer ou reprendre une activité artisanale.

Possibilité de poursuites d'études :

- CS Pâtisserie de Boutique
- BTM Chocolatier confiseur
- BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (nous consulter)

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en chocolaterie-confiserie
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code

*Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)*