RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

CFA GIP-FCIP ACADÉMIE DE PARIS

Fiche téléchargée le 19 novembre 2026



CAP – Chocolaterie-confiserie

GIP FCIP Paris — Paris

LIEU : CFA des métiers de la restauration Belliard, Paris 18	**DURÉE TOTALE :** 800 heures
FINANCEMENT : Apprentissage	**CERTIFICATION :** Certifiante RNCP 38632

Objectifs de la formation

Le CAP Chocolaterie-confiserie en 2 ans alterne cours au campus et pratique professionnelle en entreprise. Il permet :

- D'analyser et d'organiser la fabrication des masses de base de chocolaterie-confiserie
- De réaliser des opérations de confection et de valorisation des produits finis de chocolaterie et de confiserie
- D'organiser et d'approvisionner son poste de travail en sélectionnant les matières premières, les outillages et les consommables adaptés à chaque opération de fabrication
- De contrôler la qualité de ses réalisations en analysant une dégustation et en vérifiant la conformité du produit aux exigences gustatives, esthétiques et de présentation attendues
- De respecter les règles d'hygiène, de sécurité et la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets propres à l'environnement du laboratoire de chocolaterie-confiserie
- D'assurer la traçabilité et la conservation des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis en respectant les procédures de l'atelier
- De passer l'examen du CAP Chocolaterie-confiserie en fin de formation
- D'obtenir un diplôme de niveau 3 reconnu par l'État et d'intégrer directement un laboratoire de chocolaterie-confiserie, une maison artisanale ou une entreprise du secteur de l'artisanat, de l'hôtellerie-restauration ou de l'industrie agroalimentaire

Reconnaissance des acquis

CAP-Chocolaterie-confiserie

Contenu de la formation

- RNCP38632BC01 – Fabriquer des masses de base
- RNCP38632BC02 – Confectionner et valoriser les produits finis
- RNCP38632BC03 – Français et Histoire – géographie – enseignement moral et civique
- RNCP38632BC04 – Mathématiques et physique-chimie
- RNCP38632BC05 – Éducation physique et sportive
- RNCP38632BC06 – Prévention – santé – environnement
- RNCP38632BC07 – Langue vivante étrangère
- RNCP38632BC08 – Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)
- RNCP38632BC09 – Mobilité (facultatif)

Durée de la formation

800 heures

En centre (~114 jours*)

Rapprochez-vous de l'établissement pour connaître les durées exactes en fonction de votre parcours.

** Estimation indicative calculée sur la base de 7 heures par jour de formation.*

Modalités pédagogiques & évaluation

Modalités pédagogiques
Face à face pédagogique en enseignement général et professionnel – Travaux pratiques en atelier et plateaux techniques

Équipements & Moyens
Plateaux techniques et salles dédiées

Modalités d'évaluation
Contrôle en cours de formation, bilans semestriels en conseil de classe, évaluations lors des visites en entreprise et évaluations sommatives (examen final)

Tarifs & Financement

Contrat d'apprentissage

Tarif : 6 289 € TTC | NPEC annuel

Contactez-nous si vous avez besoin de conseils pour financer votre formation.

Exclusivement pour le Contrat d'apprentissage : Financement pris en charge par L'OPCO

Nous contacter pour les solutions de financement

Prochaines sessions

Date début	Date fin	Lieu	Adresse
1 septembre 2026	30 août 2028	CFA des métiers de la restauration Belliard, Paris 18	CFA des métiers de la restauration Belliard, 135 rue Belliard, 75018 Paris

Accessibilité – Référent handicap

Des aménagements de formation peuvent être mis en place pour les personnes en situation de handicap. Contactez notre référent pour en savoir plus et connaitre la disposition des locaux.

Contacter le référent handicap

Organisme formateur

GIP FCIP Paris
GIP formation continue et insertion professionnelle Paris
75019 Paris

Scannez pour accéder à la fiche complète

Voir cette formation en ligne ›

PARIS FORMATIONS & COMPÉTENCES