ACADÉMIE
DE CLERMONT-FERRAND
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

GIP FCIP
VOS COMPÉTENCES
POUR DEMAIN

**HÔTELLERIE - RESTAURATION - TOURISME**

# CAP CHOCOLATERIE CONFISERIE

*Modifiée le 20/10/2026*

## Contenus

- Fabriquer des masses de base
- Confectionner et valoriser les produits finis
- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Français
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention - santé - environnement
- Langue vivante étrangère
- Arts appliqués et cultures artistiques (facultatif)
- Mobilité (facultatif)

## Objectifs

Le titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » fabrique, à partir de matières premières, les produits de chocolaterie et de confiserie destinés à la commercialisation et des décors à base de chocolat. Il exerce son activité sous la responsabilité d'un chef de laboratoire et dans le respect :
- des procédés de transformation, de l'élaboration à la finition ;
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur ;
- de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets.

Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité. Il ou elle contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il ou elle peut être amené à être en contact avec la clientèle.

## Conditions spécifiques et prérequis

## Résultats attendus

- CAP - Chocolaterie-confiserie_x000D_
- Diplôme Ministère de l'Education Nationale