



# CAP Chocolatier-Confiseur

---

PROGRAMME DE FORMATION

**RNCP 38632**  
*Formation 100 % en ligne*

## **PARTIE 1 — THEORIE PROFESSIONNELLE**

★ Cours / réalisation essentiel(le) pour l'examen du CAP

### **Culture professionnelle**

- Histoire, géographie et économie du cacao
- Le client
- Analyse sensorielle
- Communication
- La réglementation des produits à base de chocolat
- Éducation artistique — écriture au cornet
- Les transformations des aliments
- ★ Évaluation

### **Matières premières**

- Cacao et chocolat
- L'eau
- Le sucre et les édulcorants
- Les produits laitiers
- Les matières grasses
- Les fruits
- Les œufs
- Arômes et épices
- Les spiritueux
- Les additifs alimentaires
- ★ Évaluation

### **Organisation du travail**

- Locaux, équipements et matériels
- L'approche économique
- Le respect du développement durable
- L'organisation de la production
- ★ Évaluation

### **Approvisionnement et gestion des stocks**

- La sélection des fournisseurs
- L'approvisionnement
- La gestion des stocks
- ★ Évaluation

### **HACCP**

- Les mesures HACCP
- L'aménagement des locaux
- Les mesures d'hygiène
- La lutte contre les micro-organismes
- ★ Évaluation

### **PSE — Prévention Santé Environnement**

- L'individu responsable de son capital santé
- L'individu responsable de son environnement
- Prévention des risques : Environnement social
- Prévention des risques : Sécurité au travail

- 
- ▶ Prévention des risques : Maladies professionnelles
  - ▶ Prévention des risques : Accidents professionnels
  - ▶ L'individu consommateur averti
  - ▶ Le parcours professionnel
  - ★ Évaluation

### **Créer et gérer son entreprise**

- ▶ Créer son entreprise
- ▶ Gestion comptable et fiscale de l'entreprise
- ▶ Notions juridiques
- ▶ Environnement institutionnel
- ★ Évaluation

## **PARTIE 2 — PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

★ Cours / réalisation essentiel(le) pour l'examen du CAP

### **TECHNIQUES ET MASSES DE BASE**

- ★ Le tempérage — chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc
- ★ Les masses de base — ganache, praliné, pâtes d'amandes, gianduja
  - Les ganaches aromatisées (5 recettes)
  - Les enrobages
  - La cuisson des sucres
  - Création d'une confiserie ou d'un bonbon chocolat

### **PRODUITS FINIS**

#### **Les moulages**

- ★ Bonbons moulés praliné
- Bonbons moulés ganache
- Bonbons moulés imprimés ganache
- ★ Bonbons moulés au gianduja
- Bonbons moulés 4 épices
- Moulage œufs
- Moulage poule
- ★ Moulage d'une tablette

#### **Les trempages**

- ★ Bonbons trempés à la ganache
- ★ Bonbons trempés au praliné
- ★ Bonbons trempés au nougat
- ★ Bonbons trempés retournés à la pâte d'amandes
- Bonbons trempés à la nougatine
- Oursons guimauve
- ★ Bonbons trempés feuilleté praliné — ganache café

#### **Les gourmandises chocolat**

- Truffles
- Rochers suisses
- ★ Cristallines
- Orangettes (Aiguillettes)
- Florentins
- ★ Mendiants
- Griottes au chocolat
- ★ Pâte à tartiner

#### **Les décors**

- Les émaux en chocolat
- Les décors en pâte d'amandes
- ★ Décors en chocolat

#### **Les confiseries**

- ★ Pâte de fruit
- ★ Guimauve
- ★ Nougatine

- ★ Caramel tendre au beurre salé
- ★ Fruits déguisés
- Raviolis pâte d'amandes, pâte de fruits
- Sucettes au caramel façon Daim
- Nougat
- Bonbons gélifiés passion

### Les pièces en chocolat

- La pièce commerciale — dessin et réalisation
- ★ Bonbonnière — Fête des mères
- Pièce artistique — Saint-Valentin
- ★ Pièce en chocolat — Monde aquatique
- Présentoir
- ★ Montage commercial — Animaux — Pâques
- Pièce en chocolat — Création libre

- ★ *Cours / réalisation essentiel(le) pour l'examen du CAP*