

L'art du chocolat en 1 an : le Campus Belliard ouvre un CAP Chocolaterie-Confiserie

Une ouverture de formation dès la rentrée 2026 en apprentissage

Le Campus de la Gastronomie Durable Belliard ouvre un CAP Chocolaterie-Confiserie en un an, dès la rentrée prochaine et exclusivement en apprentissage.

Diplôme d'État délivré par l'Éducation Nationale, ce CAP est accessible après un CAP Pâtissier ou un Bac Professionnel Boulangerie-Pâtisserie. Il s'adresse aux diplômés qui souhaitent se spécialiser et approfondir leur expertise dans l'univers des produits à base de cacao et de sucre.

Cette ouverture vient renforcer le pôle des métiers de bouche du campus et compléter son offre de formation en pâtisserie.

Maîtriser le chocolat et la confiserie, de la technique à la création

En un an, les apprentis développent une expertise complète : tempérage, moulage, enrobage, bonbons, pralinés, ganaches, giandujas, caramels, nougats, pâtes de fruits, guimauves et création de pièces artistiques. La formation est évaluée en Contrôle en Cours de Formation (CCF) pour les unités professionnelles et complétée par des enseignements généraux garants d'une formation complète et reconnue. Le rythme alterné, 2 semaines au campus et 2 semaines en entreprise, assure une immersion concrète et une montée en compétences rapide.

Donner une nouvelle dimension à son talent

Ce CAP s'adresse aux diplômés qui souhaitent acquérir un savoir-faire technique irréprochable, affiner leur précision et leur créativité dans un cadre artisanal exigeant.

Fidèle à son identité de gastronomie durable, le campus intègre une approche responsable : attention portée à la qualité et au choix des matières premières, réduction et valorisation des pertes et déchets, optimisation énergétique des procédés.

Construire son avenir dans l'univers du chocolat

Le CAP Chocolaterie-Confiserie en apprentissage constitue une spécialisation stratégique et différenciante après un premier diplôme ainsi qu'une porte d'entrée vers l'artisanat haut de gamme ou l'entrepreneuriat. Dotés d'une expertise technique complète, les titulaires de ce diplôme sont directement opérationnels en entreprise : chocolateries, pâtisseries, hôtels et traiteurs haut de gamme.

Gérard JOCK, Directeur

 Formation : septembre 2026 - juin 2027

 Candidatures : www.campusbelliard.fr

★ Places limitées



Contact presse :
nathalie.rouffignac@ac-paris.fr

Campus de la Gastronomie Durable
135 rue Belliard - 75018 Paris / 01 40 25 93 93

