

CHOCOLATIER - CONFISEUR

QUALITES :

- Sensibilité gustative
- Créativité et sens de l'esthétisme
- Rigueur et précision
- Patience
- Habileté manuelle
- Autonomie
- Excellente hygiène

COMPETENCES :

Etre un bon chocolatier nécessite un bon savoir-faire. Il est important de **respecter les traditions** et de **maîtriser la technologie** et la minutie des mélanges. Mais il faut également créer des **produits uniques et innovants** qui surprennent les clients.

Le chocolatier - confiseur doit être **habile** et **précis**, notamment dans les dosages de ses créations. Il doit être **créatif** et **inventif**. C'est en effet lui qui décide de créer de nouvelles formes pour ses chocolats, ou d'inventer de nouvelles saveurs. Il doit donc avoir beaucoup d'**imagination**.

CONDITIONS DE TRAVAIL :

Qu'il se pratique dans un petit commerce de proximité, dans un restaurant, dans un hôtel ou dans un centre de production industriel, ce métier est assez exigeant sur le plan physique, il requiert une certaine résistance à la fatigue et un moral à toute épreuve.

PERSPECTIVES

Les évolutions de carrière possibles sont multiples, selon les envies du professionnel. Celui-ci peut en effet évoluer au sein d'un établissement réputé (restaurants de prestiges, marque reconnue) ou obtenir de nouvelles responsabilités (ouvrier qualifié, encadrement d'une équipe). Plus traditionnellement, c'est la voie de l'entrepreneuriat qui est choisie.

Le métier de chocolatier-confiseur fait souvent rêver car il attire notre gourmandise et réveille notre plaisir. Cependant, ce métier n'est pas fait pour tout le monde ! Truffes, rochers et orangettes agrémentent joliment nos moments de fêtes. C'est le chocolatier-confiseur qui les fabrique, en travaillant les matières premières nobles que sont le cacao, le lait et le sucre, notamment. Maîtrise des ingrédients et des procédés de fabrication, alliée à un esprit créatif et à une grande minutie, sont les atouts du chocolatier-confiseur.



Concurrencé de très près par les industries du chocolat, il doit avoir un talent certain et doit choisir des produits de qualité. Il gère sa production dans son intégralité : de la préparation de la pâte à la décoration. Truffes ou pralines n'ont pas de secret pour lui...

ACTIVITES

Au quotidien, le chocolatier-confiseur sélectionne avec soin ses matières premières. Il élabore chocolats et confiseries grâce à un équilibre minutieux des ingrédients et une excellente maîtrise des étapes de fabrication, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il doit également s'informer des tendances pour concevoir de nouvelles recettes.

Le cacao, le sucre et ses dérivés sont ses matières premières : il les travaille, les chauffe ou les cuit, et les associe à d'autres ingrédients (amandes, alcool, café...).

L'excellence repose sur un savoir-faire respectant les traditions, la technologie et la minutie des mélanges.

LES FORMATIONS

Nos diplômes sont disponibles en alternance : aux jeunes de 15 à 29 ans dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ; à tout public dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'un projet de reconversion.

De plus des passerelles entre les diplômes sont possibles dans la filière pâtisserie.

Niveaux	Diplôme	Matières	Durée
3	CAP Chocolatier	Domaine professionnel : Pratique professionnelle - Technologie - Sciences appliquées à l'alimentation - Connaissance de l'entreprise - Prévention Santé Environnement - Arts appliqués à la profession <u>Prérequis</u> : CAP Pâtissier acquis	1 an en alternance - 416 heures
4	BTM Chocolatier	Domaine général : Gestion - Comptabilité - Communication - Animation d'équipe - Anglais Domaine professionnel : Pratique professionnelle - Technologie - Arts appliqués	2 ans en alternance - 840 heures



IFORM - CFA de la CMA de la Manche

3 rue Pasteur
BP 415
50204 COUTANCES Cedex
Tél. : 02 33 76 70 50

Courriel : iform@artisanat50.fr

Avec le réseau des ,
l'Artisanat a de l'avenir