

CHOCOLATIER-CONFISEUR



Centre de Formation de la Chambre de métiers et de l'artisanat Hauts-de-France

AU QUOTIDIEN

Le (la) chocolatier(e)-confiseur(se) maîtrise les différentes étapes aboutissant à la fabrication de chocolats, confiseries ou même de pâtisseries à base de chocolat.

Il (elle) connaît les matières premières, leur origine et les règles de fabrication. Il (elle) effectue les opérations de trempage, d'enrobage liées à la chocolaterie et maîtrise les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage liées à la confiserie.

COMPÉTENCES REQUISES



Les savoir-être

Avoir le sens du commerce et l'envie de partager son savoir-faire avec ses clients. Posséder une sensibilité culinaire et être créatif.



Les savoir-faire

Être rigoureux(se) dans l'exécution des gestes et minutieux(se) dans les dosages.



Les savoirs

Posséder des notions plus ou moins approfondies en gestion. Connaître les matières premières, les recettes et les procédés de fabrication. Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.



cma.hautsdefrance



09 72 72 72 07



cma.hautsdefrance



@CMA_HdF



cma-hautsdefrance



cma-hautsdefrance.fr



Chambre
de **Métiers**
et de l' **Artisanat**

HAUTS-DE-FRANCE

les métiers de l'alimentation

CHOCOLATIER-CONFISEUR

PARCOURS PROPOSÉ

TITRES, DIPLÔMES	DURÉE	ARRAS	BOULOGNE	COMPIÈGNE	SAINT-SAULVE	TOURCOING CEFMA
CAP Chocolatier Confiseur*	1 an	NEW ! ✓	✓	✓	✓	✓
BTM Chocolatier	2 ans					✓

*nécessité d'être titulaire d'un CAP Pâtissier

TITRES ET DIPLÔMES DE LA FILIÈRE

● Titulaire d'un CAP Chocolatier et également d'un CAP Pâtissier, (diplôme de niveau 3)

Il (elle) se spécialise dans le travail du chocolat. Il (elle) réalise des friandises chocolatées telles que des moulages, des bouchées, mais aussi des confiseries, guimauves, nougats, etc. Ensuite, les titulaires d'un CAP peuvent monter en qualification via le BTM chocolatier qui permet de réaliser des pièces artistiques.

● Titulaire d'un BTM Chocolatier (titre homologué de niveau 4)

Professionnel(le) hautement qualifié(e) dans la conception et la création de confiseries et de pièces artistiques en chocolat, il (elle) organise et gère la production en prenant en compte les coûts et les délais.

DÉBOUCHÉS

Le (la) chocolatier(e)-confiseur(se) débute souvent comme salarié(e) spécialisé(e) dans une entreprise artisanale ou industrielle. Avec l'expérience, les diplômés(es) en chocolaterie-confiserie peuvent devenir artisans(es), chefs de laboratoire ou responsables de production.

FORMATIONS PROPOSÉES

● EN APPRENTISSAGE

- **Contrat d'apprentissage (16-29 ans)**
« Étudiant(e) des Métiers », l'apprenti(e) a le statut de salarié(e). Il (elle) effectue une formation théorique et pratique, en alternance entre l'entreprise et le centre de formation.

● EN FORMATION CONTINUE

Titulaires d'un autre CAP (connexe ou non) et désirant se perfectionner.

Adultes : Compte Personnel de Formation (CPF) de transition professionnelle, Pro A (reconversion ou promotion par alternance), Plan de Développement Compétences.

Découpage possibles des formations en blocs de compétences, selon l'organisme certificateur.

