



CGAD

Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'U2P

Fiche métier

n°07

Chocolatier Confiseur/seuse

Passion

Minutie

**Créativité
et sens artistique**

Esprit innovant

Goût pour le contact client

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, allée à un esprit créatif et à une grande minutie, sont les atouts du chocolatier-confiseur.

AVEC LES MÉTIERS
DE L'ALIMENTATION
JE RÉUSSIS !

Activités principales

Au quotidien, le chocolatier-confiseur :

- Sélectionne avec soin ses matières premières auprès de ses fournisseurs.
- 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.
- S'informe des tendances pour concevoir de nouvelles recettes.
- Accueille, conseille et fidélise sa clientèle.
- Gère ses stocks et les relations commerciales avec les fournisseurs.

Emplois, évolution professionnelle

Le marché de la chocolaterie et de la confiserie présente de nombreuses opportunités. Depuis les années 80, la consommation de ces douceurs ne cesse d'augmenter, les Français se plaçant dans le top 10 des plus gros consommateurs de chocolat au monde.

Un jeune désireux de se former au métier de chocolatier-confiseur n'aura pas de mal à trouver un emploi, d'autant plus que l'on recherche des professionnels qualifiés. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi.

La professionnalisation est également valorisée. Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Les parcours de formation

Niveau III

. CAP Chocolatier, Confiseur

Niveau IV

. BTM Chocolatier, Confiseur

Niveau V

. MOF Chocolaterie, Confiserie