

# CHOCOLATIER - CONFISEUR

## MÉLANIE, chocolatière-confiseuse

« Au départ, je voulais être pâtissière. En faisant mon CAP, j'ai découvert le métier de chocolatier-confiseur et ça m'a passionné. Je confectionne des chocolats pour Noël et Pâques, ça me plaît beaucoup. J'ai donc choisi de me consacrer au chocolat et aux confiseries. »



### ► OÙ ET COMMENT ?

Le chocolatier-confiseur travaille dans un laboratoire parmi les subtiles odeurs de cacao, de café et de vanille. Avec la mécanisation des procédés de fabrication (trempeuse, enrobeuse, mouleuse), il produit plus, avec une garantie de qualité et de fraîcheur constante. Il doit observer les règles d'hygiène en vigueur dans le métier.

### ► PROFIL

Le chocolatier-confiseur est l'artisan des saveurs et des fins gourmets. Il est le spécialiste des mélanges de cacao, sucres, beurres, crèmes et autres douceurs. Il produit différentes gammes de chocolats et de confiseries toujours plus étendues, toujours plus raffinées : caramels, nougats, bonbons, dragées et autres friandises. Le chocolatier-confiseur perpétue autant les traditions qu'il cultive la créativité.

### ► ACTIVITÉS

Spécialiste du chocolat et des bonbons de chocolat, le chocolatier-confiseur connaît par cœur les secrets de sa fabrication. La minutie et l'organisation sont aussi importantes que la créativité et le respect des règles d'hygiène. Attentif à la qualité et à la variété des produits qu'il offre à sa clientèle, le chocolatier-confiseur est un professionnel exigeant sachant marier les saveurs.

### ► CARRIÈRES

Les entreprises du secteur offrent de nombreuses opportunités d'emploi salarié aux jeunes qui finissent leur formation. Avec de l'expérience et des connaissances en gestion et comptabilité, le chocolatier peut créer ou reprendre une entreprise. Le marché du chocolat est un marché porteur. Les Français l'apprécient de plus en plus, puisqu'ils en consomment 6,5 kg environ par personne et par an !

### ► QUELLES FORMATIONS ?

- Niveau CAP/BEP  
CAP chocolatier-confiseur
- Niveau BAC  
BTM pâtissier confiseur glacier traiteur

**LES FRANÇAIS APPRÉCIENT LE CHOCOLAT  
PUISQU'ILS EN CONSOMMENT 6,5 KG  
ENVIRON PAR PERSONNE ET PAR AN !**

## CONTACT

Bourse de l'Alternance

05 46 50 02 28

b.alternance@cm-larochelle.fr

[www.cfa17.fr](http://www.cfa17.fr)

Nos diplômes sont accessibles en contrat d'apprentissage, en contrat de professionnalisation, ainsi que dans le cadre de projets de reconversion, évolution ou insertion professionnelle pour les professionnels déjà en activité.

### ► CAP chocolatier-confiseur

- Gestion de l'alternance
- Technologie
- Arts appliqués
- Travaux pratiques
- Projets transversaux
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique, économique et social
- Anglais
- Prévention santé et environnement



Lagord/La Rochelle

### ► BTM pâtissier confiseur glacier traiteur

- Pratique
- Technologie
- Gestion de production
- Innovation commercialisation
- Animation d'équipe
- Organisation du travail
- Gestion des coûts de production
- Anglais
- Arts appliqués



Lagord/La Rochelle

MAJ : janvier 2020