OBSERVATOIRE des MÉTIERS
de l'alimentation en détail

Fiche Métier

CHOCOLATIER(ÈRE)

Branche : **Confiserie, biscuiterie, chocolaterie** Fiche ROME : **D1104**

Le/la chocolatier(ère) réalise des produits de chocolaterie et des confiseries dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement.

Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.

Autres appellations : Chocolatier(ère) confiseur(euse)...

Fiche synthétique métier chocolatier(ère) v 09 2021

Activités principales

- Réception, contrôle et stockage des matières et marchandises
- Préparation et organisation de son activité
- Fabrication des produits de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Conditionnement, présentation et mise en valeur des produits de chocolat
- Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail
- Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

Activités à la carte

- Transformation de la fève de cacao dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Fabrication de confiseries dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés
- Mise en valeur des produits en point de vente
- Conseil aux clients et vente des produits

Qualités attendues

Capacités manuelles et pratiques – Rigueur et fiabilité – Travail en équipe

Passerelles et évolutions professionnelles

Une évolution professionnelle est possible vers les métiers de chef de fabrication, responsable de point de vente, responsable des achats, commercial et chef d'entreprise.

Une évolution professionnelle est également possible vers les métiers de tourier, boulanger, glacier, pâtissier, pâtissier-traiteur, charcutier-traiteur, poissonnier-écailler, cuisinier-traiteur et cuisinier-traiteur en poissonnerie.

Conditions d'exercice et spécificités

- Le/la chocolatier(ère) exerce son activité au sein d'un laboratoire rattaché à un ou plusieurs points de vente

Découpage en blocs de compétences

La fiche métier ci-dessous décrit les blocs de compétences et les compétences associées, les évolutions du métiers ainsi que les aires de mobilités professionnelles.

Fiche détaillée métier chocolatier(ère) v 09 2021

Les parcours de formation

Niveau III

CAP Chocolaterie-Confiserie - RNCP n°38632 →

CS Pâtisserie en boutique - RNCP n°38761 (ex-MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiseur) →

Niveau IV

BTM Chocolatier confiseur (CMA France) - RNCP n°36049 →

Niveau V

BM Pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur (CMA France) - RNCP n°35966 →