



CHOCOLATIER

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

Le/ la chocolatier/ère réalise des produits de chocolaterie et, éventuellement, des confiseries et des produits de pâtisserie spécialisée à base de chocolat, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail.

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

Activités principales

- Fabrication des produits de chocolaterie.
- Conditionnement et présentation des produits de chocolaterie.
- Réception et stockage des matières et marchandises.
- Entretien et nettoyage.
- Application des règles liées à la traçabilité, la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement.
- Organisation de son activité.
- Echange et traitement des informations avec l'équipe de vente et avec l'équipe du laboratoire.

Activités à la carte

- Fabrication de confiseries.
- Fabrication de pâtisseries spécialisées à base de chocolat.
- Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et les procédés associés.

Qualités

Passion – Minutie – **Créativité et sens artistique** – Esprit innovant – Goût pour le contact client



Conditions d'exercice et spécificités

- Le/ la chocolatier/ère exerce son activité dans un point de vente (en boutique, sur les marchés sous halles ou de plein vent).
- Il/elle peut être amené/e à travailler en horaires décalés, en fin de semaine, les jours fériés et lors de périodes événementielles et calendaires.
- L'activité s'effectue en laboratoire et peut impliquer le port de charges et la station debout.



Les parcours de formation

Niveau III

[CAP Chocolatier-Confiseur](#) →

Niveau IV

[BTM Chocolatier confiseur \(CMA France\)](#) →

Niveau V

[BM Pâtissier confiseur glacier traiteur](#) →