



Chocolatier(ère)

OBSERVATOIRE des MÉTIERS

de l'alimentation en détail

Code ROME : D1104 Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie



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)...

Activités professionnelles

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.

- 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



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

Blocs de compétences et compétences

Réception, contrôle et stockage des matières et marchandises

- Réceptionner les produits, matières et consommables dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Contrôler la conformité des matières et marchandises et leur traçabilité
- Identifier les non-conformités et prendre les mesures adaptées selon les règles en vigueur (refus de la marchandise, alerte de la personne compétente...)
- Organiser le stockage des produits en fonction de l'espace disponible, de la nature des produits et de la rotation des stocks
- Apprécier les conditions de stockage des produits et consommables au regard des consignes et de la réglementation en vigueur
- Réaliser, en collaboration avec les membres de l'équipe, des inventaires réguliers et rechercher les causes des écarts

Préparation et organisation de son activité

- Identifier, préparer et revêtir les équipements de protection individuelle
- Contrôler l'outillage, le matériel, les locaux, le poste de travail
- Organiser son poste de travail et mettre en place les équipements nécessaires à l'activité
- Vérifier la disponibilité des matières premières et des consommables nécessaires à la réalisation de la production
- Anticiper les temps de préparation, de fabrication des produits, de rangement, de nettoyage afin de respecter le planning
- Utiliser les outils informatiques et logiciels de l'entreprise

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

Voies d'accès au métier

Niveau 3

- CAP chocolatier-confiseur
- MC pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

Niveau 4

- BTM chocolatier confiseur

Qualités / Ressources transverses

Capacités manuelles et pratiques
Rigueur et fiabilité
Travail en équipe



Chocolatier(ère)



OBSERVATOIRE des MÉTIERS

de l'alimentation en détail

Fabrication des produits de chocolat dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

- S'approvisionner en matières premières et consommables
- Mettre au point et cristalliser les chocolats de couverture
- Tremper et enrober des intérieurs
- Réaliser les moulages
- Assembler et monter les éléments en chocolat
- Réaliser, détailler et mettre en forme les masses de base
- Confectionner les supports et les éléments de décoration
- Contrôler la qualité et la conformité des produits (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)
- Identifier les anomalies et réaliser les actions correctives adaptées en veillant à optimiser les matières et les produits

Conditionnement, présentation et mise en valeur des produits de chocolat

- Déterminer le conditionnement adapté à la nature du produit, à sa conservation, à son utilisation et à sa destination
- Présenter et mettre en valeur le produit dans le conditionnement adapté

Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail

- Identifier les produits de nettoyage et de désinfection adaptés
- Nettoyer et désinfecter l'outillage, le matériel, les locaux, le poste de travail
- Entretenir les matériels
- Détecter et signaler les non-conformités
- Réaliser les actions préventives et correctives
- Trier et évacuer les déchets selon les consignes de tri sélectif (déchets classiques, MRS...) et les règles en vigueur au sein de l'entreprise

Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

- Transmettre les informations appropriées aux autres membres de l'équipe et à sa hiérarchie
- Présenter les produits à l'équipe de vente
- Etablir un échange entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire sur la composition et les techniques de fabrication des produits, sur les retours des clients... afin de définir les besoins des clients et faire évoluer l'offre de produits

Domaines de connaissances mobilisés et Formacode

- Confiserie chocolaterie 21519
- Bonnes pratiques hygiène agroalimentaire 21547
- Règlementation hygiène agroalimentaire 21572
- Manutention 31754
- Contrôle qualité 31436
- Entreposage stockage 31721
- Entretien mécanique 23684

Evolutions du métier

- Torrification de la fève en laboratoire par le chocolatier
- Utilisation de nouveaux logiciels et outils numériques pour la gestion de l'activité, des stocks, de la production et de la traçabilité
- Automatisation de certaines activités (water cut...)



Blocs de compétences et compétences « à la carte »

Transformation de la fève de cacao dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Réaliser la torrification des fèves à l'aide des équipements adaptés
- Ajuster le temps de torrification afin d'obtenir les arômes souhaités
- Broyer les fèves afin d'obtenir le beurre et la pâte de cacao

Fabrication des confiseries dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Préparer les mélanges adaptés aux produits en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Réaliser la fabrication de confiseries en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Concevoir et réaliser le montage, l'assemblage et la décoration des produits
- Contrôler la qualité et la conformité des produits (produits intermédiaires, produits finis)

Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés

- S'informer et se former sur les nouveaux produits, les nouvelles techniques, les nouveaux équipements, les nouvelles organisations
- Rechercher de nouvelles recettes, de nouvelles techniques de fabrication, de nouvelles présentations permettant de développer la gamme de produits proposée
- Mettre en point de nouveaux produits avec les fournisseurs et/ou les membres de l'équipe du laboratoire
- Elaborer des recettes, des gammes, des fiches techniques en lien avec le chef d'entreprise et les équipes de production



Chocolatier(ère)



OBSERVATOIRE des MÉTIERS

de l'alimentation en détail



Blocs de compétences et compétences « à la carte » (suite)

Mise en valeur des produits en point de vente

- Mettre en valeur les produits dans les vitrines et le magasin en respectant la réglementation
- Organiser les vitrines en fonction des produits, des promotions
- Vérifier le bon état marchand de l'espace de vente tout au long de la journée (état des produits, des étalages, aspect, propreté, hygiène, température ...)
- Réaliser le remballage ou la remballée des produits en fin de journée, l'entretien et le nettoyage associés des présentoirs, du petit matériel, des vitrines, des locaux... en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Réaliser l'étiquetage des produits dans le respect de la réglementation (provenance, présence d'allergène, contenant, poids ...)

Conseil aux clients et vente des produits

- Accueillir le client et identifier ses besoins
- Identifier les produits répondant aux demandes du client
- Formuler des suggestions ou des solutions de remplacement face à une attente non satisfaite
- Expliquer l'origine d'un produit, ses ingrédients ou composants
- Conseiller le client sur les modalités de dégustation du produit (accompagnement...)
- Réaliser les encaissements au moyen d'outils ou logiciels spécifiques (terminal de paiement électronique...)

Aires de mobilités professionnelles

D'un métier à l'autre, des évolutions professionnelles sont possibles.

Le schéma ci-dessous permet à une personne qui exerce le métier de chocolatier d'identifier les métiers qui lui sont accessibles (métiers cibles) :

- Dans son secteur professionnel ou un autre,
- En consentant un effort de formation et/ou en acquérant une expérience professionnelle plus ou moins important(e).

Chaque point sur le schéma représente un métier cible (la liste n'est pas exhaustive).

Attention ! Les aires de mobilités professionnelles ne sont pas des parcours professionnels ou des parcours de formation en tant que tels.

