



# 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.

## En quoi consiste ce métier ?

Au quotidien, le/la chocolatier(ère) :

- Réceptionne, contrôle et réalise le stockage des matières et marchandises
- Prépare et organise son activité
- Fabrique des produits de chocolat
- Conditionne, présente et met en valeur des produits de chocolat
- Entretien et nettoie les locaux, le matériel et son poste de travail
- Communique avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

## Quelle formation pour accéder à ce métier ?

### Niveau 3

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

### Niveau 4

- BTM chocolatier confiseur

## Ce métier est pour toi, si...

Tu possèdes des **CAPACITES MANUELLES ET PRATIQUES**



Tu es **RIGOUREUX(SE)**

Tu aimes **TRAVAILLER EN EQUIPE**

## Passerelles et opportunités 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.