RIASEC : Rc

D1115
CHOCOLATIER / CHOCOLATIÈRE

Autres emplois décrits

- Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière

Définition

Le chocolatier, un artisan de goût et de précision, façonne des créations chocolatées uniques.

- Sélectionne et prépare les ingrédients pour la confection de chocolats et confiseries
- Réalise des chocolats, truffes et autres spécialités selon des recettes traditionnelles ou innovantes
- Décore et personnalise des produits chocolatés pour diverses occasions
- Assure la qualité et la conservation des produits finis
- Peut vendre et conseiller les clients dans une boutique dédiée
- Gère les stocks de matières premières et de produits finis

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac + 2 dans le domaine de la pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie spécialisées en chocolat.

Certifications et diplômes :

- CAP chocolatier confiseur
- CAP pâtissier
- Bac pro boulanger pâtissier
- Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)
- Pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur (BM)

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Sélectionner les types de cacao pour des créations spécifiques
- Confectionner des chocolats
- Tempérer le chocolat pour obtenir une texture parfaite
- Définir des besoins en approvisionnement
- Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation
- Assurer le suivi des commandes et la gestion des stocks
- Respecter les délais de conservation des produits
- Maintenir la propreté des équipements et de l'espace de travail

Développement économique

- Développer et fidéliser la relation client
- Organiser, aménager un espace de vente

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Maîtriser les ingrédients supplémentaires, tels que les fruits secs, les épices, les arômes

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Procéder à l'élaboration de ganaches, pralines, truffes et autres spécialités
- Décorer des chocolats avec des techniques fines
- Analyser la qualité des fèves de cacao
- Conditionner les chocolats en respectant les normes de conservation
- Entretenir un équipement, une machine, une installation

Développement économique

- Assurer une veille concurrentielle sur le marché du chocolat
- Evaluer les tendances du marché du chocolat
- Collaborer avec des fournisseurs pour la sélection des matières premières
- Déterminer des prix de vente équitables
- Recueillir et analyser les besoins client

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Comprendre les différents types de chocolat, leurs origines et leurs caractéristiques
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Savoir-être professionnels

- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Savoirs

Techniques professionnelles

- Techniques de ganache
- Techniques de conservation du chocolat
- Création de chocolats thématiques
- Techniques de décoration de chocolat
- Techniques de sculptage de chocolat
- Techniques de travail du chocolat
- Techniques de moulage et de démoulage des chocolats
- Techniques de fourrage et enrobage du chocolat

Domaines d'expertise

- Calcul de quantité
- Connaissance des allergies alimentaires liées au chocolat
- Connaissance des tendances du marché du chocolat
- Techniques de marketing pour produits chocolatés

Normes et procédés

- Chaîne du froid
- Connaissance des certifications (Commerce équitable, Bio) Transition écologique
- Modalités de conservation des produits alimentaires

Produits, outils et matières

- Utilisation de machines à enrober
- Utilisation de trempeuse (chocolat)

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En atelier
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)
- Travailleur indépendant

Types de structures

- Commerce de proximité
- Etablissement de restauration traditionnelle
- Hôtellerie / Restauration

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire
- Commerce et distribution

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail