

# 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
- Comprendre les différents types de chocolat, leurs origines et leurs caractéristiques

### 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
- Assurer la conservation optimale des produits finis
- Analyser la qualité des fèves de cacao
- Conditionner les chocolats en respectant les normes de conservation
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- 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

## 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

- Maîtrise des techniques de ganache
- Techniques de conservation du chocolat
- Techniques de création de chocolats thématiques
- Techniques de décoration de chocolat
- Techniques de sculptage de chocolat
- Techniques de fabrication de chocolats
- Techniques de moulage et de démoulage des chocolats
- Connaissance des techniques de fourrage et enrobage

### 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 bio pour le chocolat

Transition écologique

### Produits, outils et matières

- Caractéristiques des chocolats
- Utilisation de machines à enrober
- Utilisation de trempeuse (chocolat)

## 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