

CHOCOLATIER CONFISEUR



FRANCIS, chocolatier

« Ce qui me plaît dans ce métier, c'est à la fois le côté artistique et minutieux du chocolat, véritable petite pièce d'orfèvrerie. J'ai la chance de pouvoir évoluer dans un cadre attrayant, parmi les subtiles odeurs de cacao, de café, de vanille et de ne manipuler que des denrées appétissantes et belles. Quand j'annonce mon métier, cela suscite toujours un large sourire chez les gens : les chocolatiers sont de véritables "marchands de plaisir !" »



► ACTIVITÉS

Le chocolatier rivalise d'imagination pour inventer et confectionner des créations originales à partir de produits naturels (cacao, lait et sucre). Il compose des réalisations en soignant le goût, la présentation et concocte de multiples friandises chocolatées, comme les bouchées, les rochers ou les moulages. À l'origine d'innombrables « spécialités locales », il perpétue un savoir-faire respectueux des traditions, afin de satisfaire une clientèle soucieuse d'authenticité et d'excellence.

LE MARCHÉ DU CHOCOLAT EST UN MARCHÉ PORTEUR. LES FRANÇAIS L'APPRECIENT DE PLUS EN PLUS, PUISQU'ILS EN CONSOMMENT 6,5 KG ENVIRON PAR PERSONNE ET PAR AN !

► OÙ ET COMMENT ?

Le chocolatier travaille dans son laboratoire en « temps réel » : la recherche de nouvelles saveurs est étroitement liée au rythme des saisons. Avec la mécanisation des procédés de fabrication (trempeuse, enrobeuse, mouleuse), il produit plus, avec une garantie de qualité et de fraîcheur constante. Pour réaliser des intérieurs comme les enrobages, il lui faut bien connaître les matières premières utilisées (malléabilité, résistance au chaud et au froid) et maîtriser toutes les étapes de fabrication : torréfaction, décorticage, broyage, affinage, conchage et tempérage.

► PROFIL

Les arômes qui se dégagent de ses casseroles et de ses fourneaux, son spectaculaire tour de main, son adresse, l'originalité de ses créations font du chocolatier « l'artisan des gourmands ». Sa réussite repose sur le choix des produits de base, un équilibre minutieux des mélanges et un respect strict des règles d'hygiène. Mais son habileté manuelle serait insuffisante sans la créativité, la recherche des formes et couleurs, un vrai talent esthétique et le sens de la présentation.

► CARRIÈRES

Les entreprises du secteur offrent de nombreuses opportunités d'emploi salarié aux jeunes qui finissent leurs formations. Avec de l'expérience et des connaissances en gestion et comptabilité, le chocolatier peut créer ou reprendre une entreprise.

► QUELLES FORMATIONS ?

- **Niveau V**
CAP chocolatier confiseur
MC pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées
- **Niveau IV**
BTM chocolatier confiseur
BTM pâtissier confiseur glacier traiteur

CONTACTS

05 49 62 24 90
cad@cfametiers86.fr
www.cm-86.fr



Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Vienne

L'OFFRE DE FORMATION

Nos diplômes sont accessibles en alternance en contrat d'apprentissage – jeunes de 16 à 30 ans - ou en contrat de professionnalisation ainsi qu'en formation continue pour tout public dans le cadre de projets de reconversion, évolution ou insertion professionnelle.

► Au Campus des Métiers 86

CAP Chocolatier confiseur

- Production et fabrication
- Approvisionnement et stockage
- Sciences appliquées
- Environnement juridique, économique

- et social.
- Prévention santé environnement
- Français – Histoire-géographie
- Mathématiques – Sciences-physiques
- Éducation physique et sportive
- Anglais



BTM Chocolatier confiseur

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Innovation commerciale
- Animation d'équipe, organisation du travail

- Gestion des coûts de production
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Organisation du travail
- Animation d'équipe
- Gestion
- Anglais

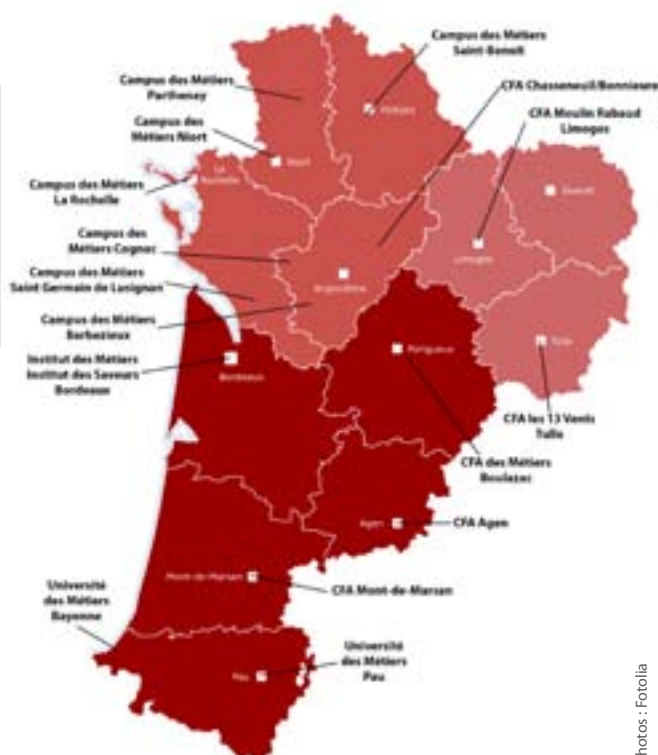


► En Région

Le Campus des Métiers de la CMA 86 fait partie des 11 CFA du réseau CRMA Nouvelle-Aquitaine, répartis sur 16 sites.

Retrouvez l'ensemble de l'offre de formation régionale sur :

www.artisanat-nouvelle-aquitaine.fr



www.cm-86.fr

