



CHOCOLATIER

NATURE DU TRAVAIL

Le chocolatier prend en charge sa **production de A à Z**.

Il commence par préparer la pâte, la garniture puis la cuisson et la décoration. Il travaille sans relâche sur ces confiseries.

Durant ces phases, le chocolatier effectue des **opérations** de trempage et enrobage. Ce qui fait la spécificité d'un chocolatier c'est son **habileté manuelle**, ses **talents créatifs** et **esthétiques** afin de **fidéliser les clients**. Il doit se réinventer tous les jours pour pouvoir créer l'effet de surprise auprès des clients.

En confiserie, les **techniques** de cuisson, de façonnage et de fourrage ne doivent avoir aucun secret pour lui. Il doit surveiller les dosages et la cuisson des produits utilisés comme matière 1^{ère}.

Ses **outils** principaux pour travailler sont : le four, le fouet, le cornet et le congélateur.

Ce métier demande des **mesures d'hygiène** irréprochable afin de fabriquer au mieux les friandises.

COMPETENCES REQUISES

Pour récapituler, le chocolatier a besoin d'une **habileté manuelle** en étant **créatif** (à la recherche des formes et de la présentation). Il doit obtenir un certain **savoir-faire**, afin d'obtenir sa propre identité.

Ce métier demande beaucoup de temps et de **patience** à accorder à ses confiseries.

LIEUX D'EXERCICE

Le chocolatier peut exercer dans de multiples lieux tels que **l'industrie**, la **grande distribution**, les **chaînes hôtelières internationales**, la **restauration**, **pâtisseries**, **confiseries**, **chocolateries**, **traiteurs...**

STATUTS

Le chocolatier a deux possibilités pour exercer ce métier : **être salarié** ou **à son compte**.

CARRIERE

Le chocolatier-confiseur peut **se perfectionner** en préparant son BM ou son BTM.

Avec de l'expérience, il peut se mettre **à son compte** en statut de **commerçant artisan**.

Cependant, s'il est dans le secteur industriel, il peut obtenir un **poste à responsabilité** (ouvrier qualifié, encadrement d'une équipe).

SALAIRE

Le salaire d'un ouvrier débutant s'élève en moyenne à **1467€/mois** (SMIC).

Pour un ouvrier hautement qualifié ou expérimenté, son salaire pourra s'élever entre **1500 et 1600 € par mois**.

Le poste le plus haut de ce secteur : **Artisan à son compte**, peut gagner en moyenne **3000€**.



CHOCOLATIER

ACCES AU METIER

Pour accéder à ce métier différents niveaux de qualifications sont possibles :

- **BTM** Chocolatier Confiseur
- **Bac Pro** Boulanger Pâtissier
- **CAP** Chocolatier Confiseur/ Glacier Fabricant
- **MC** de pâtisserie, glacerie, chocolaterie
- **BM** Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

LIENS UTILES

<http://www.choisirlartisanat.fr/metiers/chocolatier> : Permet de trouver une formation près de chez soi

<http://www.chocolatiers.fr/> : Des informations, des réponses, du soutien de la part des chocolatiers de France

