

Chocolatier(ière)

le métier

「 La vie que j'ai choisie 」

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. A 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.

Où et comment ?

Le chocolatier travaille dans son laboratoire en “temps réel” : la recherche de nouveaux 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.

Débouchés et évolution

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.

Le marché du chocolat est un marché porteur. Les Français l'apprécient de plus en plus, puisqu'ils en consomment 6,5 kg environ par personne et par an !

© ONISEP/Sources : UPA, APOCM

quelles formations?

Niveau V

- » **BEP** alimentation option chocolatier
- » **CAP** chocolatier-confiseur

Niveau IV

- » **BTM** chocolatier-confiseur

Niveau III

- » **BMS** alimentation

pourensavoirplus

- » **Confédération nationale des détaillants, détaillants-fabricants et artisans de la confiserie, chocolaterie, biscuiterie**
Téléphone : **01 42 85 18 20**
- » **Confédération nationale de la pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacerie de France**
Téléphone : **01 40 89 96 70**
www.confederationdelapatisserie.com
- » **Confédération générale de l'alimentation en détail**
Téléphone : **01 44 90 88 44**
www.cgad.fr
- » **Chambre de métiers et de l'Artisanat**
Téléphone : **0 825 36 36 36**
(0,15 € TTC la minute)
- » **Onisep**
www.onisep.fr

métiersproches

- » Confiseur
- » Glacier
- » Pâtissier