



**Fiche métier  
Chocolatier.e  
Confiseur.seuse**

## Le métier aujourd'hui

Le chocolatier-confiseur s'occupe de la production de bonbons et de chocolats de A à Z : choix des matières premières, préparation de la pâte, garniture, cuisson et décoration, conditionnement et commercialisation.

Il maîtrise les dosages de cacao, de sucre, de lait ou de crème, d'alcool, d'amandes et de noisettes ainsi que les opérations de tempérage, trempage, enrobage et les différentes techniques de cuisson.

Il connaît parfaitement la réaction de ces produits à la chaleur.

### ● **Compétences et qualités requises**

- Connaissances techniques validées (par un CAP Pâtissier) ;
- maîtrise et sens des mélanges, choix des ingrédients ;
- rigueur et sens du détail ;
- créativité, originalité, talent esthétique.

### ● **Les conditions de travail**

Etre chocolatier-confiseur est un métier artisanal qui demande beaucoup de travail et de patience. Levé tôt pour assurer la fabrication, le chocolatier confiseur est aussi un commerçant qui doit faire face à des périodes de très forte activité (Noël et Pâques notamment) où les commandes et les achats de chocolat sont doublés parfois triplés.

Il doit respecter des règles d'hygiène très strictes pour la fabrication des produits mais aussi pour l'entretien des appareils et des locaux.



## Les débouchés et évolutions professionnelles

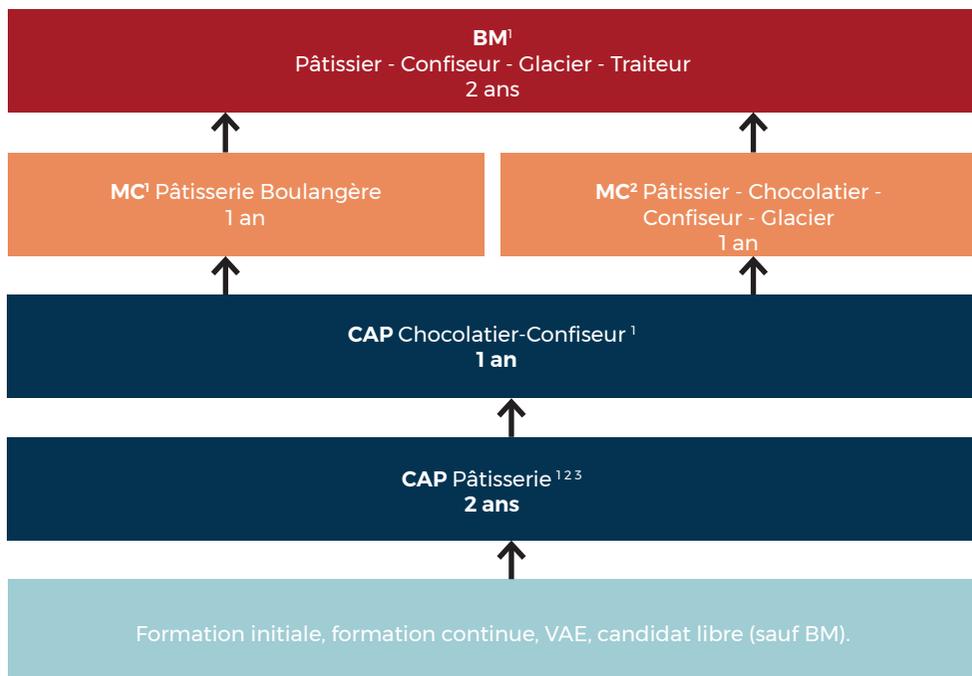
### ● La formation au Campus des Métiers de Moselle : de Metz

Face à une clientèle grandissante et de plus en plus exigeante en termes de qualité, la profession a de beaux jours devant elle.

Des débouchés existent aussi dans l'industrie, la grande distribution et les chaînes hôtelières internationales qui peuvent utiliser les services d'un chocolatier pour leurs restaurants.

Avec de l'expérience, il.elle peut se mettre à son compte avec un statut de commerçant.e artisan.e.

Dans le secteur industriel, il.elle peut obtenir un poste à responsabilité (ouvrier qualifié, chef de laboratoire, encadrement d'équipe).



#### > Niveau 3

**CAP** : Certificat d'Aptitude Professionnelle  
**MC** : Mention Complémentaire

#### > Niveau 5

**BM** : Brevet de Maîtrise

<sup>1</sup> Dispensé à Metz

<sup>2</sup> Dispensé à Thionville

<sup>3</sup> Dispensé à Forbach

### Diplômes et titres accessibles par :

- alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, en fonction des dispositions des OPCO) ;
- formation continue selon les dispositifs de financements mobilisables ;
- Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) ;
- inscription en candidat libre possible en fonction de la certification (sauf pour BM) ;
- formation accessible aux personnes handicapées après analyse de la demande par le référent handicap du site de formation en lien avec le réseau des partenaires.

**Rémunération** : Un ouvrier chocolatier-confiseur débutant gagne le S.M.I.C. Un ouvrier hautement qualifié et expérimenté peut espérer un salaire aux environs de 1 500 à 1 600 € mensuels. Comme artisan à son compte un chocolatier peut dégager un revenu mensuel de l'ordre de 3 000 € à 4 000 €.



**CFA de Metz**  
03 87 39 31 50  
cfametz@cma-moselle.fr  
5 boulevard de la Défense  
57070 Metz Technopôle