



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



ONISEP

L'INFORMATION
POUR L'ORIENTATION

Chocolatier-confiseur / Chocolatière-confiseuse

Spécialiste de la fabrication de douceurs chocolatées ou à base de sucre, le chocolatier-confiseur ou la chocolatière-confiseuse, soigne la présentation de ses créations consommables. À son compte dans l'artisanat ou bien salarié dans l'industrie, ce ou cette artiste du chocolat est reconnu pour son savoir-faire.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

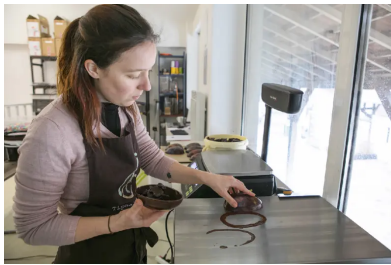
Salaire débutant : **1867 €**

Statuts : **Statut artisan, Statut salarié**

Métiers Associés : Pâtissier / pâtissière

Secteur professionnel : Commerce et distribution

Centres d'intérêt : Je rêve d'un métier artistique, Je veux travailler dans le commerce, Je veux travailler de mes mains



© Mehrak/Onisep

Le métier

Choix des matières premières

Qualité des matières premières et tour de main sont indissociables d'une bonne friandise. Le chocolatier-confiseur ou la chocolatière-confiseuse commence par sélectionner les producteurs et les matières premières (sucre, pastilles de chocolat brut, fruits, épices) avec soin. Il ou elle maîtrise les techniques de son art culinaire (cuisson, séchage, moulage, nappage) et apporte un soin particulier à la présentation, car ses créations doivent être aussi belles que bonnes.

Création de friandises

Le confiseur ou la confiseuse sublime le sucre pour fabriquer caramels, pâtes de fruits, sucettes, nougats, dragées et autres bonbons. Outre les classiques, il faut aussi innover avec des saveurs nouvelles. Idem avec le chocolat qui peut être relevé de mille façons : piment d'Espelette, violette, orange, etc. Le chocolatier ou la chocolatière passe du temps à essayer de nouveaux assemblages, de nouvelles formes.

De l'atelier à la boutique

Cet artisan ou cette artisane partage souvent son temps entre l'atelier pour la fabrication et la boutique où ses produits sont en vente. Il faut aussi gérer les fournisseurs et les commandes, la gestion des stocks, encadrer une équipe, etc. Enfin, il s'agit de veiller à l'hygiène irréprochable qui doit être irréprochable : les plans de travail et outils sont nettoyés après chaque tâche, l'atelier est lessivé chaque soir.

Compétences requises

Maîtriser les techniques

Le chocolatier-confiseur est dépositaire de recettes traditionnelles qu'il doit parfaitement maîtriser. Il veille au choix des matières premières, aux temps et méthodes de cuisson, mélanges, glaçage, etc. Il est donc minutieux, patient, rigoureux et attentif car la moindre petite erreur peut ruiner tout une commande.

Savoir se renouveler

À l'écoute de ses clients et de l'air du temps, le chocolatier-confiseur doit savoir surprendre et étonner sa clientèle avec de nouvelles saveurs, des assemblages audacieux, des formes originales. Il doit garder du temps pour développer de nouvelles recettes et doit apporter du soin à l'esthétique de ses créations, des emballages, etc. Le sens artistique est donc très important pour ces professionnels de bouche.

Gérer son atelier

S'il est chef d'entreprise, le chocolatier-confiseur doit être polyvalent car, en plus de la fabrication, il doit s'occuper des ventes, de la gestion de son affaire, des commandes, du planning de production, etc. S'il est salarié, il peut avoir à gérer une équipe et à former des apprentis également. Dans un restaurant, on peut également lui demander de faire de la pâtisserie.

Où l'exercer ?

Artisanat ou industrie

Un commis ou une commise dans le métier peut débiter dans la grande distribution, dans l'industrie du chocolat, où se côtoient des groupes internationaux qui ont des sites de production (Cémoi, Ferrero, Lindt, Mars, Nestlé) et une cinquantaine de PME (petites et moyennes entreprises), et dans les nombreuses entreprises artisanales. Il ou elle peut également travailler dans un grand restaurant. La majorité de la production française est exportée. Il faut s'adapter au goût de la clientèle. Les Français consomment par exemple plus de chocolat noir que leurs voisins européens.

Des conditions strictes

Le chocolatier-confiseur ou la chocolatière-confiseuse travaille debout dans son laboratoire, dans de fortes odeurs de chocolat et de sucre. Les machines font fondre les chocolats (noir ou au lait) en permanence pour qu'ils puissent être travaillés. Pour répondre aux normes d'hygiène et de sécurité, le chocolatier ou la confiseuse porte une charlotte sur la tête, une blouse, des chaussures de sécurité.

Des pics d'activités

Le travail s'effectue en équipe et l'apprentissage est répandu. Il faut parfois faire face à des pics d'activités comme à Noël et à Pâques, qui représentent les périodes de plus gros chiffres d'affaires.

Les études

Après la 3^e

1 à 2 ans pour préparer le CAP chocolaterie-confiserie, suivi d'un CS pâtisserie de boutique (1 an)

2 ans pour préparer le BTM pâtissier glacier chocolatier confiseur traiteur.

CAP ou équivalent

[→ CAP chocolaterie-confiserie](#)

bac ou équivalent

[→ BTM chocolatier confiseur](#)

[→ BTM pâtissier glacier chocolatier confiseur traiteur](#)

bac + 2

[→ BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur](#)

Emploi et secteur

Un secteur en expansion

La consommation moyenne de chocolat en France est de 7,3 kg par an et par habitant. Si la majorité des ventes se font en supermarchés et concernent les tablettes, le nombre d'artisans chocolatiers augmente régulièrement. On compte 105 entreprises chocolatières dont 90 % de PME (petites et moyennes entreprises). L'industrie du chocolat emploie 30 000 personnes dont plus de la moitié en production. La confiserie emploie 7 000 personnes.

Des spécialités régionales

Les régions Grand Est et Auvergne-Rhône-Alpes fournissent le plus d'emplois en fabrication. Les artisans sont installés majoritairement en ville, mais on trouve des confiseries régionales sur tout le territoire qui s'exportent plutôt bien (calissons d'Aix, anis de Flavigny, pastilles Vichy, nougat de Montélimar, tourons basques, bêtises de Cambrai...).

S'installer ou encadrer

Avec de l'expérience et l'acquisition de connaissances en gestion et comptabilité, le chocolatier-confiseur peut créer ou reprendre une entreprise. L'obtention du BTM (brevet technique des métiers) lui permet en outre de se présenter au concours du Mof (meilleur ouvrier de France), un titre prestigieux qui permet de booster sa carrière. Dans une PME ou un groupe industriel, l'expérience permet de passer chef de fabrication ou chef d'atelier, par exemple.

Secteur

Commerce et distribution

Salaire du débutant *

À partir de 1867 euros brut par mois.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

[Site de la confédération des chocolatiers et confiseurs de France. Offres d'emploi et d'apprentissage, informations sur le secteur, etc](#) ↗

[Informations sur les métiers et les formations , témoignages, etc](#) ↗

Centres d'intérêt

[Je rêve d'un métier artistique](#) →

[Je veux travailler dans le commerce](#) →

[Je veux travailler de mes mains](#) →

Autres métiers à découvrir

Glacier-sorbetier

Fromager

Vendeur conseil caviste

Poissonnier

Charcutier-traiteur