

Chocolatier (BTM)

RNCP1474 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221s
Code(s) ROME	D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	13/03/2009

Certificateur(s)

Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA)

<http://www.artisanat.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le chocolatier a pour activités : - L'organisation, la réalisation dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, de l'ensemble des opérations de fabrication de chocolats et de confiserie : préparation des ingrédients, dressage et détaillage des intérieurs, enrobage, décoration

- Le choix et approvisionnement des matières premières
- La gestion de l'interface magasin /laboratoire : organisation et planification de la production en fonction des demandes et prévisions de consommation, organisation du stockage des produits
- La gestion des coûts de fabrication en fonction de la demande du client
- L'animation d'équipe

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées renvoient à deux grands domaines de compétences : un domaine de compétences appliquées à la production ; un domaine de compétences transversales appliquées à l'organisation, la gestion et la commercialisation de la production.

1) Domaine professionnel :

- Organiser, réaliser, contrôler l'ensemble des étapes de fabrication des différentes gammes de produits de confiserie et chocolaterie : de l'élaboration de la recette à la livraison des produits finis en assurant la qualité sanitaire des produits :
 - -- réalisation des masses de base, leur conservation et/ou stockage en vue de stabiliser le produit et de garantir sa qualité, qu'il s'agisse d'un produit fini ou semi fini
 - -- maîtrise des différentes cuissons courantes en fonction des recettes choisies et des cuissons spécifiques liées à la conservation et à la décoration
 - -- transformation des masses de base en produits finis ou semi finis en optimisant la qualité de la texture ou de la saveur du produit
 - -- maîtrise de la mise en valeur du produit
- Gérer la fabrication (approvisionnement, moyens, délais) en fonction des besoins du magasin et des commandes.

2) Domaine de compétences transversales :

- Evaluer les coûts, choisir le procédé de fabrication qui permet d'optimiser les coûts
- Organiser son travail et celui des collègues pour optimiser la gestion de la production
- Animer une équipe pour développer ses compétences et son efficacité.

Le BTM chocolatier sanctionne une double qualification : celle d'un professionnel hautement qualifié et celle d'un chef

d'atelier, ou d'un second de chef d'entreprise artisanale.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Alimentation, chocolaterie, confiserie, pâtisserie.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Types emplois accessibles : - chocolatier chef de laboratoire,

- chocolatier chef de fabrication,
- chocolatier chef d'équipe,
- artisan chocolatier.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5)
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 730 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (45 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtissiers · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	14 465
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	17 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtissiers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

- représentants de la profession (80 %) - formateurs chargés de la préparation au Brevet technique de métiers (20%)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	13/03/2009
--	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP6900

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<http://www.apcm.com>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1474/>