

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national)

Groupe II: Métiers de l'alimentation - Classe 6:

Chocolaterie, confiserie

RNCP5000 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	221s
Formacode(s)	21519
Code(s) ROME	D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier du chocolatier avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ de la fabrication des produits de la chocolaterie et de la confiserie ,des giandujas et des pralinés, de bonbons de sucres cuits durs, tendres ou liqueurs, fourrés ou non, de masses aérées, pâtes de fruits, gelées, confitures et fruits confits, gélifiés, gommes, pâtes d'amandes et dérivés ; de produits enrobés de chocolat, de sucre ou par dragéification ;

la réalisation de la cristallisation et la gestion d'une couverture dans une enrobeuse et la transformation de la fève de cacao jusqu'à l'état de couverture ou de tous les types de céréales (soufflés, torréfiés, caramélisés...).

Les activités consistent à :

- Analyser les tendances alimentaires pour concevoir de nouvelles recettes ;
- Sélectionner avec soin ses matières premières auprès de ses fournisseurs ;
- Elaborer des chocolats et des confiseries grâce à un équilibre ; minutieux des ingrédients et une excellente maîtrise des étapes de fabrication, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Gérer les stocks et les relations commerciales avec les fournisseurs ;
- Accueillir, conseiller et fidéliser sa clientèle.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Concevoir et élaborer des produits à partir des techniques moléculaires ;
- Sélectionner les produits et leurs variétés (cacao, chocolat, sucre, saccharose. autres produits utilisés par la profession) ;
- Maîtriser les réactions physico- chimiques individuelles ou interactives des matières premières ;
- Réaliser les différentes masses ;
- Réaliser des couvertures de chocolat, candi, glaçage de solutions de sucre manuellement, fourchettes, broches... et un élément décoratif de l'ouvrage.

- Réaliser la chaîne du froid pour la conservation des produits.
- Réaliser une pièce ou un assemblage artistique et/ou commercial dans le respect des consignes données ;
- Réaliser la présentation de la production en une vitrine harmonieuse.

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'exercice du métier à ce niveau de compétence peut s'effectuer dans le commerce de proximité, l'industrie agroalimentaire, la grande distribution et les chaînes hôtelières internationales qui peuvent utiliser les services d'un chocolatier pour leurs restaurants, la chocolaterie artisanale.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Artisan ; Responsable de production ; Responsable de lignes automatisées ; Chef d'entreprise.

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, pâtisseries · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	14 465
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	17 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtisseries

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature individuelle

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Voir ci-dessus

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/01/2024
--	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.meilleursouvriersdefrance.org>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/5000/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	8
Montant total engagé	9 600 €
Coût moyen par dossier	1 200 €
Période	09/2020 – 10/2020
France compétences	96 %
Reste à charge titulaire	4 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.