

Chocolatier-confiseur (BTM)

RNCP6900 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221s
Code(s) ROME	D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3224 — Détaillants et détaillants-fabricants en confiserie, chocolaterie et biscuiterie
Date d'échéance	04/10/2021

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

16 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 15 à former et organiser l'évaluation et 1 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
A I F A	3140570840 0027	Former et organiser l'évaluation
ASS FORMAT PROFESS PERMANENTE	7792192030 0022	Former
ASS INTERCONS DEVEL APPRENT METIERS COMM	3179629000 0013	Former et organiser l'évaluation
CENTRE FORMATION APPRENTIS MUNICIPAL	2190001060 0175	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE COMMERCE ET INDUSTRIE GRENOBLE	1838300170 0012	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT	1897200140 0019	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA REGION OCCITANIE, PYRENEES-MEDITERRANEE	1300279310 0018	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION BRETAGNE	1300279490 0010	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION DES PAYS DE LA LOIRE	1300206880 0011	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION HAUTS-DE-FRANCE	1300237400 0439	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 16 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp6900-chocolatier-confiseur-btm/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Autonome dans la production, le chocolatier-confiseur participe et supervise la fabrication de chocolats et de confiseries, de la préparation des ingrédients, du dressage, du détaillage des intérieurs, de l'enrobage à la décoration. Il assure la fabrication des produits destinés à la vente en magasin et prend en charge les commandes exceptionnelles...

Dans le cadre de ses activités de production, il a en charge l'élaboration des bons d'économat (estimation quantitative et qualitative des denrées nécessaires), il passe les commandes et réceptionne les matières premières.

Il coordonne l'activité des équipes du laboratoire, contrôle l'avancement des fabrications (respect des délais) et surveille la qualité de l'exécution. Il veille au respect des normes sanitaires des produits tout au long de la production et s'assure de la sécurité individuelle et collective des personnels dans le laboratoire.

Proche collaborateur du chef d'entreprise, il participe activement à la commercialisation des produits de chocolaterie-confiserie (association des goûts et textures, proposition de thèmes,...) et est force de proposition en matière d'innovation.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Domaine professionnel

Le titulaire de la certification est à même de :

- Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits de chocolaterie-confiserie
- Organiser les achats
- Organiser et gérer les stocks
- Exécuter et créer des masses, des émulsions équilibrées et homogènes dans les champs d'activité de : la chocolaterie et la confiserie
- Maîtriser les différentes cuissons dans les champs d'activité de : la chocolaterie, et la confiserie
- Réaliser des produits de chocolat et de confiserie
- Maîtriser la conception, le montage, l'assemblage, la décoration des produits en fonction des critères esthétiques, gastronomiques et attractifs pour la clientèle et définis par l'entreprise.

Domaine transversal

Le titulaire de la certification est à même de :

- Appréhender la demande de la clientèle et d'adapter sa production à la demande de la clientèle et du marché
- Identifier et évaluer les différents coûts de fabrication et les frais indirects
- Choisir les procédés ou l'organisation permettant de d'optimiser les coûts
- planifier et distribuer les tâches dans le respect des objectifs fixés
- Assurer le suivi et contrôler les résultats de la prestation
- Animer une équipe de production

Blocs de compétences

RNCP6900BC01 — Gérer les fabrications du laboratoire en termes techniques, physiologiques et économiques

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits de chocolaterie-confiserie
- Organiser les achats
- Organiser et gérer les stocks

Modalités d'évaluation :

Epreuves écrites de technologie et fiche technique de fabrication (avec étude de prix).

Epreuve orale de résolution de problème

RNCP6900BC02 — Réaliser une production de chocolaterie-confiserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- Exécuter et créer des masses, des émulsions équilibrées et homogènes dans les champs d'activité de : la chocolaterie et la confiserie
- Maîtriser les différentes cuissons dans les champs d'activité de : la chocolaterie, et la confiserie
- Réaliser des produits de chocolat et de confiserie
- Maîtriser la conception, le montage, l'assemblage, la décoration des produits en fonction des critères esthétiques, gastronomiques et attractifs pour la clientèle et définis par l'entreprise.

Modalité d'évaluation :

Epreuve pratique : Production de douceurs avec mise en valeur par selon un thème imposé et création d'une spécialité par le candidat.

RNCP6900BC03 — Secondier le chef d'entreprise dans le domaine de la gestion des ressources humaines, dans le développement commercial et dans la notoriété du laboratoire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

- Appréhender la demande de la clientèle et d'adapter sa production à la demande de la clientèle et du marché
- Identifier et évaluer les différents coûts de fabrication et les frais indirects
- Choisir les procédés ou l'organisation permettant de d'optimiser les coûts
- planifier et distribuer les tâches dans le respect des objectifs fixés
- Assurer le suivi et contrôler les résultats de la prestation
- Animer une équipe de production

Modalité d'évaluation :

Etude de cas portant sur un cas réel d'entreprise

mémoire soutenu à l'oral

Epreuve orale en langue anglaise

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le chocolatier-confiseur exerce principalement en entreprise artisanale (entreprise possédant un code NAFA) de chocolaterie-confiserie.

Il peut également exercer son activité au sein d'une pâtisserie-boulangerie ou encore d'un restaurant.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le titulaire de la certification est un chocolatier-confiseur qualifié, qui après quelques années (3 à 5 ans) d'expérience peut devenir un chef, responsable de laboratoire, de pôle, de chocolaterie,...

Le titulaire de la certification a une autonomie totale dans l'activité de production : son organisation et la gestion de la production en laboratoire.

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

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat. Il comprend en plus de son président (un maître artisan ou son président désigné par la chambre de métiers et de l'artisanat) :

- un ou deux formateurs de la spécialité, autres que les animateurs de la formation,
- un artisan ou un salarié détenteur autant que de possible du Brevet technique des métiers et/ou maître artisan.

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat (lui-même président du jury général) :

- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
- le directeur départemental du travail de l'emploi et de la formation professionnelle ou son représentant,
- l'inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui,
- des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Brevet technique des métiers, désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou de l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
- les correcteurs peuvent y être associés autant que de besoin.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury VAE présidé par le chef d'entreprise qui exerce une fonction d'arbitrage, doit comporter au moins 4 personnes dont 2 représentants qualifiés de la profession considérée (un chef d'entreprise et un salarié, choisis par le président de la chambre, sur les listes présentées par les organisations professionnelles).

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 600 €
Selon la branche	6 489 € – 6 678 €
Prise en charge	Branches concernées
6 600 €	Valeur par défaut · 210 branches
6 678 €	CPNE industries alimentaires diverses, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 04/10/2021

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP1474

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP36049

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

info@apcma.fr

<http://www.artisanat.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/6900/>