



CHOCOLATIER

par Maël Rouillé 4D

Le chocolatier fabrique (préparation de la pâte, la garniture ...) et décore le chocolat puis le commercialise .

Il faut maîtriser plusieurs techniques comme le tempérage (50°C,37°C puis 40°C), trempage, enrobage et différentes techniques de cuisson.

Le chocolatier peut utiliser son chocolat dans des gâteaux, des sculptures ou des bouchées. Il peut le mélanger avec des épices, des arachides ou des fruits.

Avantages et inconvénients :

Le chocolatier commence tôt(entre 4h-6h), le week-end en plus des autres jours de la semaine, pendant les fêtes et l'été dans certaines régions touristiques. Les journées sont très longues. Il est constamment debout et très habile.

Études :

- C.A.P (certificat d'aptitude professionnelle) en 1 temps(2 ans de chocolatier-confiseur).
- C.A.P (certificat d'aptitude professionnelle) en 2 temps(1 an de pâtissier et 1 an de chocolatier-confiseur).

Après:

- B.T.M (brevet technique des métiers) qui permet un accès au concours du Meilleur Ouvrier de France.
- B.M (brevet de maîtrise) qui permet de s'installer à son compte en tant que Maître-Artisan.

Ours en
chocolat



Salaires :

- Début : 1100 à 1200 euros net
- 10 ans : 1300 à 1600 euros net
- A son compte : 3000 à 4000 euros net

<https://fr.pinterest.com/explore/sculptures-en-chocolat-907826302468/>



Voiture en chocolat

Chocolatier est un métier d'avenir car 2500 emplois se créent chaque année dans les pâtisseries artisanales ou industrielles et dans les rayons des hypermarchés, restaurants ou chocolateries.

On peut exercer ce métier dans différentes écoles de Bretagne dont :

- C.F.A chambre de métiers du Morbihan 56000 Vannes
- C.F.A de la Chambre des métiers et de l'artisanat 22440 Ploufragan
- C.F.A de la Chambre des métiers et de l'artisanat d'Ille et Vilaine 35170 Bruz
- Lycée et section d'enseignement professionnel Saint Joseph Saint Marc 29900 Concarneau

Source:

- Onisep
- Nadoz
- CIDJ
- Chocolatier
- Orientation pour tous
- Orientation-éducation
- Fiche métier



Stade en chocolat

https://www.google.fr/imgres?imgurl=http%3A%2F%2Fdb2.stb.s-msn.com%2F%2F46%2F42E9DAD5D5B318751BD5C7923E534.jpg&imgrefurl=http%3A%2F%2Fcesarion.babaorum.info%2F2-Le-premier-message-de-votre-forum.htm%3Fstart%3D27330&docid=5uEXQRUoe-KeaM&tbnid=CmoSFOwqQim-_M%3A&vet=10ahUKEwic3Pi23f3SAhXGIsAKHebUAKI4yAEQMwhJKEcwRw..i&w=598&h=440&client=firefox-b&bih=657&biw=1024&q=sculpture%20en%20chocolat&ved=0ahUKEwic3Pi23f3SAhXGIsAKHebUAKI4yAEQMwhJKEcwRw&iacl=rc&uact=8#h=440&imgrc=CmoSFOwqQim-_M:&vet=10ahUKEwic3Pi23f3SAhXGIsAKHebUAKI4yAEQMwhJKEcwRw..i&w=598