

Faculdade: Confeiteiro fabricante de chocolate



Sigla: CHOCON

Opção: Fabricante de chocolate

Nível : CAP

Pré-requisitos : Certificado de estudo do primeiro ciclo

Oportunidades:

A actividade dos fabricantes artesanais de chocolate e pasteleiros continua a ser forte. Há vagas na indústria alimentar, para produtos geralmente vendidos em supermercados.

Descrição

O chocolatier-confiseur participa em todas as fases da produção de chocolate ou confeitaria (trufas, pralines, caramelos, nougats, doces e outras iguarias). Pode também ter actividades de venda. É sobretudo um trabalho técnico: para fazer interiores e revestimentos, é preciso conhecer bem os produtos utilizados, avaliar a sua resistência ao calor e a sua reacção ao frio e saber fazer misturas inteligentes.

Na confeitaria, é necessário conhecer as técnicas de cozedura, derretimento, moldagem e enchimento. No fabrico de chocolate, é mais uma questão das matérias-primas utilizadas, saber como casá-las, estudar a sua resistência ao calor e a sua reacção ao frio. Para fazer chocolate, começamos com o "coração"

do chocolate. Depois cortamos as placas com um sistema de corda de piano chamado "guitarra". Depois de cortadas, as peças são mergulhadas em chocolate e revestidas com uma couverture. Para manter o revestimento à temperatura certa, são utilizadas "máquinas de têmpera". Temperar, mergulhar, revestir, fazer chocolate é um trabalho muito técnico.

Qualidade e competências :

É uma profissão artística que requer imaginação, criatividade e sentido estético.