

Filière: Chocolatier confiseur



Sigle: CHOCON

Option: Chocolatier-confiseur

Niveau : CAP

Prérequis : Brevet d'étude du premier cycle

Débouchés :

L'activité des artisans chocolatiers-confiseurs reste soutenue. Des postes sont à pourvoir dans l'agroalimentaire, pour des productions généralement vendues en grandes surfaces.

Description

Le chocolatier-confiseur participe à tous les stades de la fabrication du chocolat ou de la confiserie (truffes, pralines, caramels, nougats, bonbons et autres délices). Il peut aussi avoir des activités de vente. C'est avant tout un métier technique: pour réaliser intérieurs comme enrobages, il faut bien connaître les produits utilisés, évaluer leur résistance à la chaleur et leur réaction au froid et il faut savoir composer de savants mélanges.

En confiserie, il faut connaître les techniques de cuisson, de fonte, de façonnage et de fourrage. En chocolaterie, il s'agit plutôt des matières premières que l'on utilise, savoir les marier, étudier leur résistance à la chaleur, leur réaction au froid. Pour fabriquer du chocolat, on commence par "le cœur" du chocolat. Puis on découpe les plaques avec un système de cordes à piano appelé "guitare". Une fois les morceaux découpés, ceux-ci sont alors trempés dans le chocolat et

enrobés d'une couverture. Pour maintenir la couverture à température, on utilise des "tempéreuses". Tempérage, trempage, enrobage, la chocolaterie est un métier très technique.

Qualité et compétences :

C'est une profession artistique qui fait appel à l'imagination, à la créativité et au sens esthétique.