

# Chocolatier-confiseur / Chocolatière-confiseuse



Spécialiste de la fabrication de douceurs chocolatées ou à base de sucre, le chocolatier-confiseur, souvent artisan, est un artiste qui soigne la présentation de ses créations. À son compte ou dans l'industrie, il est reconnu pour son savoir-faire.

-  Statut d'exercice : **artisan, salarié**
-  Niveau de formation requis : **CAP ou équivalent**

## DESCRIPTION DU MÉTIER

### Choix des matières premières

Qualité des matières premières et tour de main sont indissociables d'une bonne friandise. Le chocolatier-confiseur commence par sélectionner ses producteurs et les matières premières (sucre, pastilles de chocolat brut, fruits, épices...) avec soin. Il maîtrise les techniques de son art (cuisson, séchage, moulage, nappage...) et apporte un soin particulier à la présentation car ses créations doivent être aussi belles que bonnes.

### Création de friandises

Le confiseur sublime le sucre pour fabriquer caramels, pâtes de fruits, sucettes, nougats, dragées et autres bonbons. Outre les classiques, il doit aussi innover avec des saveurs nouvelles. Idem avec le chocolat qui peut être relevé de mille façons : piment d'Espelette, violette, orange... Le chocolatier-confiseur passe du temps à essayer de nouveaux assemblages, de nouvelles formes.

### De l'atelier à la boutique

Cet artisan partage souvent son temps entre l'atelier pour la fabrication et la boutique où il vend ses produits. Il gère aussi les fournisseurs et les commandes, la gestion des stocks, encadre une équipe, etc. Il est aussi garant d'une hygiène irréprochable : les plans de travail et outils sont nettoyés après chaque tâche, l'atelier est lessivé chaque soir.

## COMPÉTENCES REQUISES

### Maîtriser les techniques

Le chocolatier-confiseur est dépositaire de recettes traditionnelles qu'il doit parfaitement maîtriser. Il veille au choix des matières premières, aux temps et méthodes de cuisson, mélanges, glaçage, etc. Il est donc minutieux, patient, rigoureux et attentif car la moindre petite erreur peut ruiner tout une commande.

### Savoir se renouveler

À l'écoute de ses clients et de l'air du temps, le chocolatier-confiseur doit savoir surprendre et étonner sa clientèle avec de nouvelles saveurs, des assemblages audacieux, des formes originales. Il doit garder du temps pour développer de nouvelles recettes et doit apporter du soin à l'esthétique de ses créations, des emballages, etc. Le sens artistique est donc très important pour ces professionnels de bouche.

### Gérer son atelier

S'il est chef d'entreprise, le chocolatier-confiseur doit être polyvalent car, en plus de la fabrication, il doit s'occuper des ventes, de la gestion de son affaire, des commandes, du planning de production, etc. S'il est salarié, il peut avoir à gérer une équipe et à former des apprentis également. Dans un restaurant, on peut également lui demander de faire de la pâtisserie.

## EMPLOI ET SECTEUR D'ACTIVITÉ

### Salaire

#### Salaire du débutant

A partir de 1801 euros brut par mois

### Intégrer le marché du travail

Un secteur en expansion

La consommation moyenne de chocolat en France est de 7,3 kg par an et par habitant. Si la majorité des ventes se font en supermarchés et concernent les tablettes, le nombre d'artisans chocolatiers augmente régulièrement. On compte 105 entreprises chocolatières dont 90 % de PME (petites et moyennes entreprises). L'industrie du chocolat emploie 30 000 personnes dont plus de la moitié en production. La confiserie emploie 7 000 personnes.

### Des spécialités régionales

Les régions Grand Est et Auvergne-Rhône-Alpes fournissent le plus d'emplois en fabrication. Les artisans sont installés majoritairement en ville, mais on trouve des confiseries régionales sur tout le territoire qui s'exportent plutôt bien (calissons d'Aix, anis de Flavigny, pastilles Vichy, nougat de Montélimar, tourons basques, bêtises de Cambrai...).

### S'installer ou encadrer

Avec de l'expérience et l'acquisition de connaissances en gestion et comptabilité, le chocolatier-confiseur peut créer ou reprendre une entreprise. L'obtention du BTM (brevet technique des métiers) lui permet en outre de se présenter au concours du Mof (meilleur ouvrier de France), un titre prestigieux qui permet de booster sa carrière. Dans une PME ou un groupe industriel, l'expérience permet de passer chef de fabrication ou chef d'atelier, par exemple.

## OÙ L'EXERCER

### Artisanat ou industrie

Un commis chocolatier-confiseur peut débiter dans la grande distribution, dans l'industrie du chocolat où se côtoient des groupes internationaux qui ont des sites de production en France (Cémoi, Ferrero, Lindt, Mars, Nestlé...), une cinquantaine en PME (petites et moyennes entreprises) ou dans l'une des nombreuses entreprises artisanales. Il peut également travailler dans un grand restaurant. 63 % de la production française est exportée. Si les Français consomment 30 % de chocolat noir, ce n'est pas le cas de leurs voisins européens qui plébiscitent le chocolat au lait à 95 % ! L'adaptation est donc nécessaire.

### Des conditions strictes

Le chocolatier-confiseur travaille debout dans son laboratoire dans de fortes odeurs de chocolat et de sucre. Les machines font fondre les chocolats (noir ou au lait) en permanence pour qu'ils puissent être travaillés. Pour répondre aux normes d'hygiène et de sécurité, le chocolatier-confiseur porte une charlotte sur la tête, une blouse, des chaussures de sécurité.

### Des pics d'activités

Le chocolatier-confiseur travaille en équipe et forme des apprentis. Il doit faire face à des pics d'activités à Noël et à Pâques, notamment, qui représentent son plus gros chiffre d'affaires.

## LES ÉTUDES

Une formation en chocolaterie-confiserie se prépare souvent après une autre formation, notamment dans les métiers de bouche (CAP boulanger, pâtissier, etc.). L'apprentissage est la meilleure façon de se former au métier. À noter que le BTM (brevet technique des métiers) est un diplôme proposé par les Chambres de métiers et de l'artisanat. Il est accessible après au moins un CAP et de l'expérience et permet notamment de s'installer.

CAP ou équivalent	Durée standard	En Grand Est
CAP chocolaterie-confiserie (CC)	2 ans	Dans 14 établissements
Bac ou équivalent	Durée standard	En Grand Est
BTM pâtissier confiseur glacier traiteur	2 ans	Dans 6 établissements
Bac + 1 ou 2	Durée standard	En France
BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur	2 ans	Dans 17 établissements

Sources : Onisep 04.2025 ©Lightfield Studio-stock.adobe.com