



# Fiche Métier

Unité de Formation par Apprentissage F. D. ROOSEVELT

*l'expérience de l'alternance, du CAP au BTS...*

## Chocolatier-confiseur



Le chocolatier-confiseur imagine et personnalise les produits qu'il fabrique, chacune de ses créations étant souvent unique et destinée à s'intégrer dans une tradition et une histoire locale qui donnent du sens à ses propositions.

Une connaissance parfaite des matières premières est indispensable, ainsi que la maîtrise des tours de mains et des diverses techniques.

Le chocolatier-confiseur surveille avec soin les dosages de cacao, de sucre, de lait ou de crème, d'alcool et d'amandes qui sont ses matières premières principales.

### ■ Le diplôme préparé à l'UFA ROOSEVELT

L'UFA offre la possibilité de préparer un Certificat d'Aptitude Professionnelle Chocolatier-Confiseur. La formation se déroule sur 1 année comprenant 12 semaines de 35 heures de cours.

### ■ Les aptitudes requises

Le chocolatier-confiseur doit posséder une bonne résistance physique et faire preuve d'esprit d'initiative. Des capacités d'organisation et le goût du travail en équipe sont des qualités indispensables à l'exercice de ce métier.

Une grande dextérité manuelle est requise ainsi que de réelles aptitudes artistiques (sens des formes et des couleurs).

Ces habiletés seraient insuffisantes sans la créativité, la recherche des formes, un vrai talent esthétique et un grand sens de la présentation destiné à mettre ses productions en valeur. Cette profession mise aujourd'hui sur l'originalité et la qualité pour fidéliser une clientèle de plus en plus exigeante.

Le chocolatier-confiseur doit respecter des règles d'hygiène très strictes pour la fabrication des produits mais aussi pour l'entretien des appareils et des locaux.

### ■ Les débouchés

Le chocolatier-confiseur peut travailler comme salarié dans de petites, moyennes et grandes entreprises, à différents niveaux de responsabilités. Il peut également s'installer comme artisan à son compte.

Des débouchés existent aussi dans l'industrie, la grande distribution et les chaînes hôtelières internationales qui peuvent utiliser les services d'un chocolatier pour leurs restaurants.

### ■ La filière

Le titulaire du CAP chocolatier-confiseur peut accéder à des qualifications supérieures en préparant le Brevet Technique des Métiers pâtissier-confiseur-glacier-traiteur, puis le Brevet de Maîtrise.

De prestigieux concours sont organisés au plan régional, national et international par des professionnels de haut niveau permettant à chacun d'exprimer ses talents et concrétiser ses ambitions.



## L'UFA ROOSEVELT prépare à des métiers dans différents secteurs professionnels



Métiers	Diplômes	Durées	Alternances	
<b>Métiers de l'alimentation</b>	■ <b>Boucher - Charcutier - Traiteur</b>	CTM	3 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	■ <b>Préparateur vendeur en boucherie charcuterie traiteur</b>	CTM	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	■ <b>Boucher</b>	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	■ <b>Charcutier - Traiteur</b>	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	■ <b>Boulangier</b>	CAP - BP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	■ <b>Pâtissier</b>	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 10 j.
	■ <b>Chocolatier confiseur</b>	CAP	1 an - 420 h/an	12 semaines
<b>Métiers de la logistique</b>	■ <b>Opérateur logistique</b>	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	■ <b>Logisticien</b>	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
<b>Métiers du commerce</b>	■ <b>Employé de vente</b>	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	■ <b>Vendeur</b>	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	2 ou 3 jours par sem.
	■ <b>Attaché commercial</b>	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	■ <b>Manager commercial</b>	BTS	2 ans - 720 h/an	1 semaine sur 2
	■ <b>Responsable d'unité commerciale</b>	BTS	2 ans - 720 h/an	2 ou 3 jours par sem.
<b>Métiers de l'administration</b>	■ <b>Chargé d'accueil</b>	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	■ <b>Gestionnaire administratif</b>	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	■ <b>Assistant de manager</b>	BTS	2 ans - 720 h/an	1 semaine sur 2
<b>Métiers des soins et des services</b>	■ <b>Accompagnant éducatif petite enfance</b>	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	■ <b>Préparateur - Technicien en pharmacie</b>	DEUST	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
<b>Fleuristerie</b>	■ <b>Fleuriste</b>	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 10 j.

**CTM** : Certificat Technique des Métiers (Niveau 3)  
**Bac Pro** : Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)  
**BTS** : Brevet de Technicien Supérieur (Niveau 5)

**CAP** : Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)  
**BP** : Brevet Professionnel (Niveau 4)  
 \*440 h/an en classe de seconde - 680 h/an en classe de première et terminale

## UFA ROOSEVELT

**18 rue de la Tour du Diable**  
**BP 2307**  
**68069 MULHOUSE Cedex**

-  TRAM 2 - Arrêt Tour Nessel
-  Bus 10 et 20 - Arrêt Gay-Lussac

 **03 89 36 20 90**

 **03 89 36 20 91**

ufa-roosevelt@cfa-academie.fr  
 www.cfa-roosevelt.fr

**Chargée de développement de l'apprentissage :**

Mme Ilhèm YAHIA - 06 49 32 08 23  
 ilhem.yahia@cfa-academie.fr



**UFA ROOSEVELT - Tour Nessel**  
 58 Grand'Rue  
 Espace des enseignements pratiques

**UFA ROOSEVELT - Tour du Diable**  
 18 rue de la Tour du Diable  
 Espace des enseignements théoriques et administration de l'UFA