

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**

**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**

**CONSEIL SUPERIEUR DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE**

**Profil professionnel**

***CHOCOLATIER-CONFISEUR***

**Enseignement secondaire supérieur**

Approuvé par le Conseil supérieur de l'Enseignement de promotion sociale le 30 mai 2002

**CHOCOLATIER-CONFISEUR**

I – CHAMP D'ACTIVITE :

Le chocolatier–confiseur est une personne qualifiée capable de fabriquer de façon autonome et avec compétence tous les produits courants de chocolaterie et confiserie en appliquant les consignes et en respectant les règles d'hygiène, de sécurité.

Il est également capable d'apprécier les qualités organoleptiques des produits liés à la profession.

II – TACHES :

*Grâce à sa maîtrise des connaissances professionnelles et en tenant compte de la réglementation en vigueur, notamment en matière de législation, de prévention des accidents, de sécurité du travail, d'hygiène, de protection de l'environnement, ...*

Il exécute sur base de fiches techniques, de documents et d'instructions générales, seul ou en équipe, les tâches suivantes :

- ◆ organiser les opérations de réception, de contrôle et de stockage des matières premières et auxiliaires destinées à la commercialisation et à la fabrication des produits ;
- ◆ aménager et préparer le poste de travail, répartir les différentes tâches, les organiser et les contrôler ;
- ◆ adapter des fiches techniques ;
- ◆ réaliser un éventail de produits des secteurs de la chocolaterie et de la confiserie ;
- ◆ présenter tous les produits à la vente, effectuer la décoration d'étalages traditionnels et de circonstances et assurer la commercialisation des produits ;
- ◆ superviser le déroulement de la fabrication et de la présentation des produits ;
- ◆ appliquer les techniques de stockage et de conditionnement des produits ;
- ◆ assurer la maintenance, la désinfection des ateliers, des équipements, des machines ;
- ◆ assurer la maintenance de premier niveau du matériel professionnel.

III – DEBOUCHES :

Le chocolatier-confiseur peut exercer son activité dans :

- ◆ une entreprise artisanale (chocolatier confiseur indépendant) ;
- ◆ une petite ou moyenne entreprise de chocolaterie ;
- ◆ une moyenne ou grande surface ;
- ◆ une entreprise industrielle.

Le chocolatier - confiseur peut accéder au statut d'indépendant sous réserve de se conformer à la législation en vigueur en terme d'accès à la profession.

