

Chocolatier

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Codes

- **CITP88** : 7412
- **PCS-ESE 2003** : 215d ; 222
- **ROME1999** : 47112

DESCRIPTIF

Le chocolatier fabrique en tout ou partie des produits issues du sucre et du cacao.

Il maîtrise la sélection des fèves, la torréfaction, le tempérage et l'assemblage des saveurs.

Il fabrique des bonbons, des tablettes, des ganaches, des pralinés, des sculptures à base de chocolat, des moulages, des pâtisseries à base de chocolat.

Il peut personnaliser ses créations.

Il peut diversifier son activité vers la pâtisserie, les glaces, la viennoiserie.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA PROFESSION

Aspects sociologiques :

(aspects sociologiques – sources DARES / Observatoire métiers / branches professionnelles)

Structure économique

- **Environ 1 800 entreprises** relevant de la branche chocolaterie–confiserie (IDCC 1286). [\[services.cfdt.fr\]](https://services.cfdt.fr)
- **Taille moyenne : 6 salariés par entreprise** (forte majorité de TPE artisanales). [\[observatoire.metiers.fr\]](https://observatoire.metiers.fr)
- **Environ 11 000 salariés** dans la branche chocolaterie-confiserie artisanale (hors grande industrie). [\[services.cfdt.fr\]](https://services.cfdt.fr)
- L'industrie chocolatière au sens large emploie **plus de 30 000 salariés** en France. [\[syndicatduchocolat.fr\]](https://syndicatduchocolat.fr)

Sexe ratio

- **67 % de femmes** dans la branche confiserie–chocolaterie artisanale. [\[services.cfdt.fr\]](https://services.cfdt.fr)

Types de contrats

- **CDI : environ 80 %** des salariés.
- **CDD : environ 20 %**, avec une forte saisonnalité (Noël, Pâques). [\[services.cfdt.fr\]](https://services.cfdt.fr), [\[candidat.f...travail.fr\]](https://candidat.f...travail.fr)

Âge et démographie

- **Moins de 30 ans : ~38 %** des salariés.
- **Plus de 55 ans : part minoritaire**, mais enjeux de renouvellement des savoir-faire (apprentissage). [\[services.cfdt.fr\]](https://services.cfdt.fr)
- Métier attractif pour les jeunes via l'apprentissage (CAP).

Temps de travail

- **Temps plein majoritaire.**
- **Temps partiel : ~18 %** des contrats. [\[services.cfdt.fr\]](https://services.cfdt.fr)

Turn-over

- Turn-over **modéré**, mais **pics saisonniers** liés aux contrats courts et à la forte activité festive. [\[candidat.f...travail.fr\]](https://candidat.f...travail.fr)

(Ces données correspondent aux travaux de la DARES – Portraits statistiques des métiers et aux tableaux de branche, mis à jour et exploités par l'Observatoire des métiers de l'alimentation). [\[dares.trav...oi.gouv.fr\]](https://dares.trav...oi.gouv.fr), [\[observatoi...ntation.fr\]](https://observatoi...ntation.fr)

SOURCES INSTITUTIONNELLES PRINCIPALES

- **Ministère du Travail / DARES** – Portraits statistiques des métiers [\[dares.trav...oi.gouv.fr\]](https://dares.trav...oi.gouv.fr)
- **Onisep** – Fiche métier chocolatier-confiseur [\[onisep.fr\]](https://onisep.fr)
- **Observatoire des métiers de l'alimentation** – Tableaux de bord de branche [\[observatoi...ntation.fr\]](https://observatoi...ntation.fr)
- **Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France / CFDT** [\[services.cfdt.fr\]](https://services.cfdt.fr)

Formation professionnelle :

3. FORMATION PROFESSIONNELLE

Existence d'une formation spécifique

☒ **Oui, formation professionnelle clairement identifiée**

Diplômes requis ou recommandés

- **CAP Chocolatier-confiseur** (diplôme de référence).
- **CAP Pâtissier** (souvent complémentaire).
- **Mention Complémentaire (MC)** chocolaterie-confiserie.
- **BTM Chocolatier-confiseur** (niveau bac).
- **Brevet de Maîtrise (BM)** pour encadrement et installation. [\[onisep.fr\]](https://onisep.fr), [\[onisep.fr\]](https://onisep.fr)

Écoles et réseaux de formation

- Lycées professionnels et CFA.
- Réseau des **CFA des métiers de bouche**.
- Écoles reconnues (ex. École du Grand Chocolat Valrhona – formation continue).
- Apprentissage fortement développé dans la branche. [\[observatoi...ntation.fr\]](https://observatoi...ntation.fr)

Evolution de carrière

4. ÉVOLUTIONS DE CARRIÈRE

Évolutions professionnelles classiques

- Ouvrier chocolatier → chocolatier confirmé.
- Chef chocolatier ou responsable de laboratoire.
- Spécialisation (artistique, haut de gamme, nutrition, bean-to-bar).
- Mobilité vers l'industrie, la formation ou la démonstration professionnelle.

Ces évolutions peuvent se faire **avec ou sans formation complémentaire**, mais les diplômes supérieurs et l'expérience sont fortement valorisés. [\[onisep.fr\]](https://onisep.fr), [\[candidat.f...travail.fr\]](https://candidat.f...travail.fr)

5. CRÉATION DE SA PROPRE ENTREPRISE

▣ Forte tradition d'installation artisanale

- Création d'une chocolaterie artisanale ou d'une activité mixte (chocolatier-pâtissier).
- Statut principal : artisan indépendant.
- Nécessite :
 - un CAP minimum,
 - une expérience professionnelle,
 - des compétences en gestion et en commerce.
- Investissement initial estimé important (laboratoire, matériel spécifique).
- Forte concurrence, mais **marché porteur sur le haut de gamme et le local**. [\[observatoire.chocolat.fr\]](https://observatoire.chocolat.fr), [\[syndicatduchocolat.fr\]](https://syndicatduchocolat.fr)

Fiche socio démographique issue de la **FMP Chocolatier** consultable sur <https://www.fmppresanse.fr>