

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 5000**

### Intitulé

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national) Groupe II: Métiers de l'alimentation - Classe 6: Chocolaterie, confiserie

#### AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

#### QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Le ministre chargé de l'éducation au titre de la profession

### Niveau et/ou domaine d'activité

**III (Nomenclature de 1967)**

**5 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier du chocolatier avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ de la fabrication des produits de la chocolaterie et de la confiserie, des giandujas et des pralinés, de bonbons de sucres cuits durs, tendres ou liqueurs, fourrés ou non, de masses aériées, pâtes de fruits, gelées, confitures et fruits confits, gélifiés, gommes, pâtes d'amandes et dérivés ; de produits enrobés de chocolat, de sucre ou par dragéification ;

la réalisation de la cristallisation et la gestion d'une couverture dans une enrobeuse et la transformation de la fève de cacao jusqu'à l'état de couverture ou de tous les types de céréales (soufflés, torrifiés, caramélisés...).

Les activités consistent à :

- Analyser les tendances alimentaires pour concevoir de nouvelles recettes ;
- Sélectionner avec soin ses matières premières auprès de ses fournisseurs ;
- Elaborer des chocolats et des confiseries grâce à un équilibre ; minutieux des ingrédients et une excellente maîtrise des étapes de fabrication, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Gérer les stocks et les relations commerciales avec les fournisseurs ;
- Accueillir, conseiller et fidéliser sa clientèle.

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Concevoir et élaborer des produits à partir des techniques moléculaires ;
- Sélectionner les produits et leurs variétés (cacao, chocolat, sucre, saccharose, autres produits utilisés par la profession) ;
- Maîtriser les réactions physico-chimiques individuelles ou interactives des matières premières ;
- Réaliser les différentes masses ;
- Réaliser des couvertures de chocolat, candi, glaçage de solutions de sucre manuellement, fourchettes, broches... et un élément décoratif de l'ouvrage.
- Réaliser la chaîne du froid pour la conservation des produits.
- Réaliser une pièce ou un assemblage artistique et/ou commercial dans le respect des consignes données ;
- Réaliser la présentation de la production en une vitrine harmonieuse.

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

L'exercice du métier à ce niveau de compétence peut s'effectuer dans le commerce de proximité, l'industrie agroalimentaire, la grande distribution et les chaînes hôtelières internationales qui peuvent utiliser les services d'un chocolatier pour leurs restaurants, la chocolaterie artisanale.

Artisan ; Responsable de production ; Responsable de lignes automatisées ; Chef d'entreprise.

### Codes des fiches ROME les plus proches :

D1104 : Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Les composantes de la certification s'inscrivent dans une demande de validation des compétences du titulaire à un haut degré d'exigence et l'épreuve est, en soi, une modalité de validation de l'expérience acquise.

Elles recouvrent la réalisation d'une œuvre concrète relevant du champ du chocolatier comme la réalisation de bonbons de chocolat et bouchées, de boissons chocolatées. La fabrication de produits de chocolaterie et de confiserie, des giandujas et des pralinés. La réalisation de bonbons de sucres cuits durs, tendres ou liqueurs, fourrés ou non. La réalisation de masses aériées, pâtes de fruits, gelées, confitures et fruits confits, gélifiés, gommes, pâtes d'amandes et dérivés. La réalisation de produits enrobés de chocolat, de sucre ou par dragéification. La cristallisation et gestion d'une couverture dans une enrobeuse. La transformation de la fève de cacao jusqu'à l'état de couverture et de tout type de céréales à savoir soufflés, torrifiés, caramélisés... La réalisation d'une spécialité innovante. Dans le but de vérifier leur qualité de fraîcheur le jour de l'examen, les chocolats et confiseries réalisés à l'avance seront expédiés au jury dans un emballage destiné à la vente boutique par internet et/ou en emballage destiné à la revente en gros pour un commerçant.

L'œuvre sera examinée par un jury d'experts et elles recouvrent également la transmission des compétences à des jeunes.

Il existe des conditions d'âge : être âgée de vingt-trois ans au moins à la date de clôture des inscriptions et l'œuvre peut être collective dans ce cas le diplôme est décerné à l'équipe ou à certains de ses membres. Le règlement, l'organisation et les sujets sont mis en ligne sur

le site du COET-MOF.

**Validité des composantes acquises : illimitée**

| CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION                      | OUI | NON | COMPOSITION DES JURYS |
|--|-----|-----|-----------------------|
| Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant |     | X   |                       |
| En contrat d'apprentissage                                       |     | X   |                       |
| Après un parcours de formation continue                          |     | X   |                       |
| En contrat de professionnalisation                               |     | X   |                       |
| Par candidature individuelle                                     | X   |     | Voir ci-dessus        |
| Dispositif VAE non prévu à l'heure actuelle                      |     | X   |                       |

|                                   | OUI | NON |
|-----------------------------------|-----|-----|
| Accessible en Nouvelle Calédonie  |     | X   |
| Accessible en Polynésie Française |     | X   |

**LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS**

**ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX**

#### Base légale

**Référence du décret général :**

**Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Décret no 2017-87 du 26 janvier 2017 relatif au diplôme « un des meilleurs ouvriers de France » NOR : MENE1636852D

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :**

**Références autres :**

#### Pour plus d'informations

**Statistiques :**

Depuis 1924 9006 candidats diplômés dans 17 groupes métiers qui représentent 230 métiers.

**Autres sources d'information :**

<http://www.meilleoursouvriersdefrance.org>

**Lieu(x) de certification :**

**Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :**

**Historique de la certification :**

La mise en place des concours « Un des meilleurs ouvriers de France s'appuie sur le décret du 16 janvier 1935 modifié relatif à l'organisation des expositions nationales du travail, ensemble le décret no 52-1108 du 30 septembre 1952 modifié relatif au même objet ont abrogés. La sanction de ce concours s'est transformé en diplôme à compter du décret du 5 juillet 2001.