

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 6900**

Intitulé

Chocolatier-confiseur (BTM)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA)	Président

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

3224 - Détaillants et détaillants-fabricants en confiserie, chocolaterie et biscuiterie

Code(s) NSF :

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Autonome dans la production, le chocolatier-confiseur participe et supervise la fabrication de chocolats et de confiseries, de la préparation des ingrédients, du dressage, du détaillage des intérieurs, de l'enrobage à la décoration.

Il assure la fabrication des produits destinés à la vente en magasin et prend en charge les commandes exceptionnelles....

Dans le cadre de ses activités de production, il a en charge l'élaboration des bons d'économat (estimation quantitative et qualitative des denrées nécessaires), il passe les commandes et réceptionne les matières premières.

Il coordonne l'activité des équipes du laboratoire, contrôle l'avancement des fabrications (respect des délais) et surveille la qualité de l'exécution. Il veille au respect des normes sanitaires des produits tout au long de la production et s'assure de la sécurité individuelle et collective des personnels dans le laboratoire.

Proche collaborateur du chef d'entreprise, il participe activement à la commercialisation des produits de chocolaterie-confiserie (association des goûts et textures, proposition de thèmes,...) et est force de proposition en matière d'innovation.

Domaine professionnel

Le titulaire de la certification est à même de :

- Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits de chocolaterie-confiserie
- Organiser les achats
- Organiser et gérer les stocks
- Exécuter et créer des masses, des émulsions équilibrées et homogènes dans les champs d'activité de : la chocolaterie et la confiserie
- Maîtriser les différentes cuissons dans les champs d'activité de :

la chocolaterie, et la confiserie

- Réaliser des produits de chocolat et de confiserie
- Maîtriser la conception, le montage, l'assemblage, la décoration des produits en fonction des critères esthétiques, gastronomiques et attractifs pour la clientèle et définis par l'entreprise.

Domaine transversal

Le titulaire de la certification est à même de :

- Appréhender la demande de la clientèle et d'adapter sa production à la demande de la clientèle et du marché
- Identifier et évaluer les différents coûts de fabrication et les frais indirects
- Choisir les procédés ou l'organisation permettant de d'optimiser les coûts
- planifier et distribuer les tâches dans le respect des objectifs fixés
- Assurer le suivi et contrôler les résultats de la prestation
- Animer une équipe de production

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

Le chocolatier-confiseur exerce principalement en entreprise artisanale (entreprise possédant un code NAFA) de chocolaterie-confiserie. Il peut également exercer son activité au sein d'une pâtisserie-boulangerie ou encore d'un restaurant.

Le titulaire de la certification est un chocolatier-confiseur qualifié, qui après quelques années (3 à 5 ans) d'expérience peut devenir un chef, responsable de laboratoire, de pôle, de chocolaterie,...

Le titulaire de la certification a une autonomie totale dans l'activité de production : son organisation et la gestion de la production en laboratoire.

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 :

A. Après une formation

La certification repose sur un examen organisé par blocs de compétences.

Pour le domaine gestion du laboratoire de chocolaterie-confiserie :

1 bloc de compétence :

· Seconder le chef d'entreprise dans le domaine de la gestion des ressources humaines, dans le développement commercial et dans la notoriété du laboratoire. Epreuves : étude de cas, mémoire et épreuve orale en anglais

Pour le domaine professionnel :

2 blocs de compétence capitalisables :

· Gérer les fabrications du laboratoire en termes techniques, physiologiques et économiques -épreuves écrites de technologie et fiche technique de fabrication (avec étude de prix).

· Réaliser une production de chocolaterie-confiserie-épreuve pratique : Production de douceurs avec mise en valeur par selon un thème imposé et création d'une spécialité par le candidat.

Le BTM de chocolatier-confiseur est délivré aux candidats ayant obtenu une moyenne de 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves de chaque domaine, sans note éliminatoire.

B. Par la validation des acquis de l'expérience

La délivrance de la certification repose sur la production d'un dossier de preuves et d'un oral avec un jury VAE.

Pour le domaine gestion de laboratoire de chocolaterie-confiserie, 5 blocs de compétence sont à valider :

- Innover et créer des produits en vue de leur commercialisation

- Préparer et organiser le travail

- Animer les équipes de production

- Gérer les coûts de production et les stocks

- Communiquer en langue étrangère dans son métier

Pour le domaine professionnel, 5 blocs de compétences :

- organiser et gérer la production

- concevoir et/ou préparer les produits

- fabriquer des produits de chocolaterie, de confiserie

- contrôler la production, assurer la qualité

- assurer la qualité sanitaire des productions, maintenir le matériel des locaux

Chaque domaine est constitué de plusieurs compétences requises, une ou plusieurs preuves étant demandées pour chacune d'entre elles.

Chaque preuve fait l'objet d'une cotation en fonction de critères décrits dans le guide jury-accompagnateur adaptés au titre et se basant sur le référentiel de certification.

Pour qu'un domaine de compétences soit validé, il faut que le candidat ait obtenu un résultat conforme au niveau préétabli au niveau national.

La délivrance de la certification repose sur la validation des différents domaines de compétences.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 6900 - Gérer les fabrications du laboratoire en termes techniques, physiologiques et économiques	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits de chocolaterie-confiserie - Organiser les achats - Organiser et gérer les stocks <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>Epreuves écrites de technologie et fiche technique de fabrication (avec étude de prix).</p> <p>Epreuve orale de résolution de problème</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 6900 - Réaliser une production de chocolaterie-confiserie	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exécuter et créer des masses, des émulsions équilibrées et homogènes dans les champs d'activité de : la chocolaterie et la confiserie - Maîtriser les différentes cuissons dans les champs d'activité de : la chocolaterie,et la confiserie - Réaliser des produits de chocolat et de confiserie - Maîtriser la conception, le montage, l'assemblage, la décoration des produits en fonction des critères esthétiques, gastronomiques et attractifs pour la clientèle et définis par l'entreprise. <p>Modalité d'évaluation :</p> <p>Epreuve pratique : Production de douceurs avec mise en valeur par selon un thème imposé et création d'une spécialité par le candidat.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 6900 - Seconder le chef d'entreprise dans le domaine de la gestion des ressources humaines, dans le développement commercial et dans la notoriété du laboratoire	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appréhender la demande de la clientèle et d'adapter sa production à la demande de la clientèle et du marché - Identifier et évaluer les différents coûts de fabrication et les frais indirects - Choisir les procédés ou l'organisation permettant de d'optimiser les coûts - planifier et distribuer les tâches dans le respect des objectifs fixés - Assurer le suivi et contrôler les résultats de la prestation - Animer une équipe de production <p>Modalité d'évaluation :</p> <p>Etude de cas portant sur un cas réel d'entreprise mémoire soutenu à l'oral Epreuve orale en langue anglaise</p>

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU INON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	<p>La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat. Il comprend en plus de son président (un maître artisan ou son président désigné par la chambre de métiers et de l'artisanat) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un ou deux formateurs de la spécialité, autres que les animateurs de la formation, - un artisan ou un salarié détenteur autant que de possible du Brevet technique des métiers et/ou maître artisan. <p>Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat (lui-même président du jury général) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers, - le directeur départemental du travail de l'emploi et de la formation professionnelle ou son représentant, - l'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui, - des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Brevet technique des métiers, désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou de l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation, - les correcteurs peuvent y être associés autant que de besoin.
Après un parcours de formation continue	X	Idem
En contrat de professionnalisation	X	Idem
Par candidature individuelle		X

Par expérience dispositif VAE prévu en 2007	X	Le jury VAE présidé par le chef d'entreprise qui exerce une fonction d'arbitrage, doit comporter au moins 4 personnes dont 2 représentants qualifiés de la profession considérée (un chef d'entreprise et un salarié, choisis par le président de la chambre, sur les listes présentées par les organisations professionnelles).
---	---	--

	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) :

Arrêté du 11 mars 2004 publié au Journal Officiel du 13 mars 2004 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 26 septembre 2016 publié au Journal Officiel du 04 octobre 2016 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Chocolatier confiseur (BTM)" avec effet au 21 avril 2014, jusqu'au 04 octobre 2021.

Arrêté du 10 avril 2009 publié au Journal Officiel du 21 avril 2009 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé Chocolatier confiseur (BTM) avec effet au 21 avril 2009, jusqu'au 21 avril 2014.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2005.

Arrêté du 3 octobre 2002 publié au Journal Officiel du 12 octobre 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. L'homologation est prolongée jusqu'au 31 décembre 2003. Liste des sites labellisés arrêtée au 13 mai 2002.

Arrêté du 6 août 2002 publié au Journal Officiel du 20 août 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Liste des sites labellisés arrêtée au 13 mai 2002.

Arrêté du 6 juillet 2001 publié au Journal Officiel du 14 juillet 2001 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Liste des sites labellisés arrêtée au 29 mai 2001.

Arrêté du 31 juillet 2000 publié au Journal Officiel du 11 août 2000 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique : Modification de la liste des sites au 29 février 2000.

Arrêté du 15 avril 1999 publié au Journal Officiel du 17 avril 1999 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 17 décembre 1996 paru au Journal Officiel du 14 janvier 1997 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation à compter de 1994.

Pour plus d'informations

Statistiques :

environ 31 titulaires par an

Autres sources d'information :

info@apcma.fr

<http://www.artisanat.fr>

Lieu(x) de certification :

Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA)

12, avenue Marceau

75 008 PARIS

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

9 sites sont à ce jour labellisés pour mettre en oeuvre la certification : les chambres de métiers et de l'artisanat des Côtes d'Armor, d'Isère, de Meurthe et Moselle, des Pyrénées Atlantiques, de la Sarthe, de la Seine-Saint-Denis, du Territoire de Belfort, du Var, des

Yvelines.

Cette liste est non exhaustive.

Historique de la certification :

Certification précédente : Chocolatier (BTM)