

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**  
**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**  
**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**SECTION**

**CHOCOLATIER-CONFISEUR**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR**

<p><b>CODE : 43 21 00 S 20 D1</b> <b>DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</b></p>
--

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 20 août 2003**  
**sur avis conforme de la Commission de concertation**

# **CHOCOLATIER-CONFISEUR**

## **ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR**

### **1. FINALITES DE LA SECTION**

#### **1.1. Finalités générales**

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette section doit :

- ♦ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ♦ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

#### **1.2. Finalités particulières**

Cette section vise à permettre à l'étudiant d'acquérir le niveau de qualification de chocolatier-confiseur, conformément au profil professionnel approuvé par le Conseil supérieur.

Les fonctions professionnelles visées sont :

- ♦ planifier et organiser le travail ;
- ♦ fabriquer les produits de chocolaterie et de confiserie ;
- ♦ conserver ;
- ♦ préparer à la vente ;
- ♦ prendre les commandes et servir ;
- ♦ nettoyer, désinfecter et ranger ;
- ♦ contrôler le travail, prévenir et résoudre les problèmes ;
- ♦ s'intégrer dans les milieux professionnels.

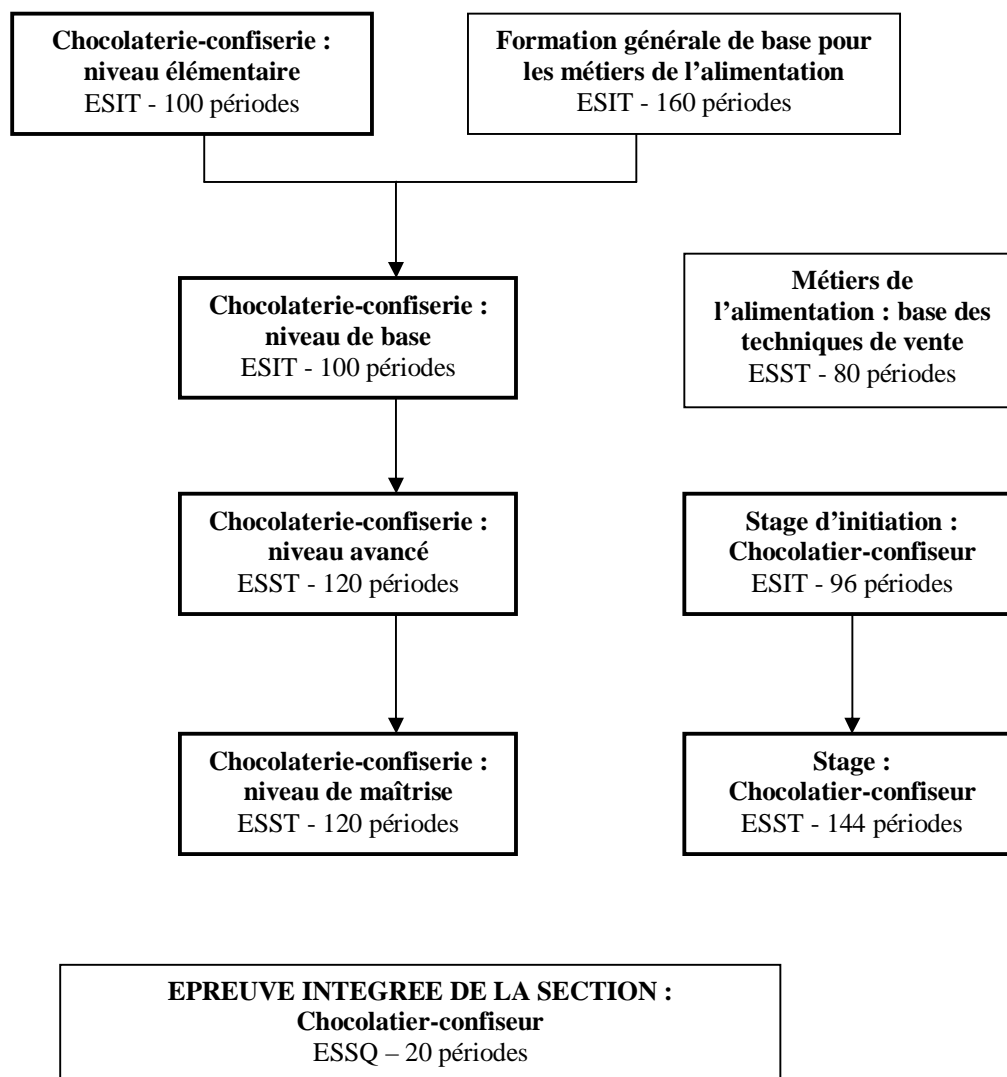
Pour exercer la profession à titre « indépendant », l'étudiant devra obtenir le certificat de connaissances de gestion de base, conformément à la législation en vigueur.

## 2. UNITES DE FORMATION CONSTITUTIVES DE LA SECTION

INTITULES	Classement des unités de formation (2) (5)	Code des unités de formation (2) (5)	code du domaine de formation	U.F. déterminantes	Nombre de périodes (2)
CHOCOLATERIE- CONFISERIE : NIVEAU ELEMENTAIRE	ESIT	43 21 01 U 11 D1	401		100
CHOCOLATERIE- CONFISERIE : NIVEAU DE BASE	ESIT	43 21 02 U 11 D1	401		100
CHOCOLATERIE- CONFISERIE : NIVEAU AVANCE	ESST	43 21 03 U 21 D1	401	<b>X</b>	120
CHOCOLATERIE- CONFISERIE : NIVEAU DE MAITRISE	ESST	43 21 04 U 21 D1	401	<b>X</b>	120
STAGE D'INITIATION : CHOCOLATIER- CONFISEUR	ESIT	43 21 05 U 11 D1	401		96
STAGE : CHOCOLATIER- CONFISEUR	ESST	43 21 06 U 21 D1	401		144
METIERS DE L'ALIMENTATION : BASE DES TECHNIQUES DE VENTE	ESST	71 42 11 U 21 D1	704		80
FORMATION GENERALE DE BASE POUR LES METIERS DE L'ALIMENTATION	ESIT	04 01 02 U 11 D1	001		160
EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : CHOCOLATIER- CONFISEUR	ESSQ	43 21 00 U 22 D1	401		20

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION	
A) nombre de périodes suivies par l'élève (2)	<b>940</b>
B) nombre de périodes professeur (2)	<b>740</b>

### 3. MODALITES DE CAPITALISATION : ORGANIGRAMME DE LA SECTION



Le délai maximum entre la délivrance des attestations de réussite des unités de formation déterminantes et leur prise en compte pour la participation à l'épreuve intégrée est fixée à 5 ans.

### 4. TITRE DELIVRE A L'ISSUE DE LA SECTION

Certificat de qualification de chocolatier-confiseur, spécifique à l'enseignement secondaire supérieur de promotion sociale.

**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.