Confiseur - Chocolatier artisan (H/F/X) | Spécialisation



Alimentation - Horeca | Chef d'entreprise

Durée	Tranche d'âge	Finalité	Pratique en entreprise / Alternance	Métier en pénurie / Fonction critique
1 à 2 ans	18 à 25 ans 25 ans et +	Diplôme	Oui	Non

Pralines, truffes, tablettes, lapins, oeufs et autres formes de chocolat... vous en raffolez ? Alors pourquoi ne pas vous perfectionner dans l'élaboration de ces recettes qui donnent le sourire !

Le Confiseur - Chocolatier artisan et la Confiseuse - Chocolatière artisane **travaillent le chocolat sous toutes ses formes**. Ils recherchent de nouveaux produits et mettent au point de nouvelles recettes grâce à leurs connaissances des matières premières et des techniques de production. Ils savent **exploiter le cacao et le transformer en chocolat** mais aussi **réaliser divers produits de confiserie comme le massepain**. Œufs, tablettes, truffes et autres pralines font partie de leur quotidien, tout comme la recherche de nouvelles recettes. Ils gèrent également les différents aspects de **la gestion d'une entreprise**.

Au cours de cette formation en Chef d'entreprise, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier de Confiseur - Chocolatier artisan :

- **Assurer l'hygiène et la sécurité :** réceptionner les marchandises, contrôler les produits livrés, assurer le rangement des marchandises, contrôler rigoureusement la qualité des matières utilisées et transformées au niveau des CCP (Critical Control Points) et autres, veiller à la propreté parfaite des machines et outillages directement en contact avec les matières alimentaires, maintenir en bon état de propreté l'environnement de travail et surveiller la qualité des produits finis au moment de leur conditionnement. Vérifier la qualité des produits finis lors de leur stockage et de leur conservation. Garantir la qualité des produits en vue de leur distribution en circuit économique court ou long. Respecter les règles de sécurité en conformité avec la législation sur le bien-être au travail.
- **Mettre en œuvre les techniques de base spécifiques au métier de confiseur :** préparer le poste de travail, réaliser des décors en massepain, réaliser des produits simples de confiserie, conserver les produits de confiserie et les décors, débarrasser et nettoyer le poste de travail.
- **Mettre en œuvre les techniques de base spécifiques au métier de chocolatier :** préparer le poste de travail, réaliser des produits simples en chocolat et des décors, conserver les produits de chocolaterie, débarrasser et nettoyer le poste de travail.

- **Mettre en œuvre toutes les techniques spécifiques au métier de confiseur pour des produits complexes et/ou originaux :** préparer le poste de travail, réaliser des produits complexes et/ou originaux en confiserie en utilisant toutes les techniques, conserver les produits de confiserie, débarrasser et nettoyer le poste de travail.
- **Mettre en œuvre toutes les techniques spécifiques au métier de chocolatier pour des produits complexes :** préparer le poste de travail, réaliser des produits complexes en chocolaterie en utilisant toutes les techniques, conserver les produits de chocolaterie, débarrasser et nettoyer le poste de travail.
- **Créer des produits originaux de chocolaterie. en mettant en œuvre toutes les techniques spécifiques au métier :** créer des pièces d'exposition artistiques en utilisant des techniques complexes, créer des sculptures en utilisant des techniques complexes et créatives, créer des peintures au cacao, développer son esprit créatif.
- **Assurer les aspects commerciaux :** calculer le prix de revient des produits, étiqueter les produits : respecter la réglementation sur l'affichage des prix et l'étiquetage des produits, organiser le comptoir, les présentoirs et les étalages, rédiger les fiches techniques de vente (dénomination, composition, allergènes, ...), vendre les produits (y compris en ligne), servir et conseiller le client, emballer les produits.
- **Gérer une entreprise :** évaluer ses qualités entrepreneuriales : être ou pas entrepreneur, évaluer les possibilités de création/reprise d'une confiserie-chocolaterie – Rechercher des informations, analyser le marché et l'environnement commercial, lister les charges financières liées à la création/reprise d'une confiserie-chocolaterie, déterminer les contraintes réglementaires et les démarches administratives préalables à l'exercice de l'activité envisagée, choisir la forme juridique et le statut les plus adaptés, comparer les implications des régimes matrimoniaux et du régime fiscal, identifier les différents types de contrats commerciaux. Effectuer les démarches nécessaires à l'ouverture de l'activité, souscrire les contrats d'assurance et choisir une stratégie commerciale. Collecter les informations utiles à l'élaboration d'un plan financier. Déterminer les sources de financement.
- **Gérer l'organisation du commerce :** recruter du personnel, choisir un contrat de travail, communiquer dans le cadre de relations professionnelles, encadrer et coordonner le personnel d'une équipe. Créer un espace de vente, gérer les opérations de commande avec les fournisseurs et les contacts avec l'A.F.S.C.A. et les UPC régionales. Faire appliquer les règles de déontologie, d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, protection de l'environnement, tenir un commerce ambulant.

Alors si vous souhaitez devenir le prochain Willy Wonka, n'hésitez pas à vous rendre dans l'un des Centres qui proposent cette formation afin de vous inscrire !

Pratique en entreprise ?

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

- de préférence via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de pratique en entreprise par semaine ; rémunérées.
- sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 500h, non-rémunérées.
  Ces heures de stages sont réparties comme suit :
  - 250 heures en 1ère année
  - 250 heures en 2ème année

Métier en pénurie ?

Cette formation n'est plus reconnue comme menant vers un métier en pénurie ou sous tension. Cependant, elle permet toujours de bénéficier d'une prolongation de la durée des allocations et d'un assouplissement de certaines obligations *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#droit-assouplissement-allocation-insertion)* liées au statut de chercheur d'emploi/chômeur pour l'année académique 2026-2027.

Débouché(s) métier(s)

Confiseur - Chocolatier / Confiseuse - Chocolatière dans une pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, confiserie, entreprise industrielle
Artisan Confiseur -Chocolatier indépendant / Artisane Confiseuse - Chocolatière indépendante

Débouché(s) future(s) formation(s)

Boulanger - Pâtissier artisan *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boulanger-patissier-artisan)* (pour diversifier ses compétences)

Glacier artisan *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/ifapme/glacier-artisan-hfx)* (pour diversifier ses compétences)

Point(s) fort(s)

Sur le terrain Contact client Travail en équipe ou en autonomie Créativité

Finalité

Diplôme de Chef d'entreprise homologué par la Communauté française Certificat de Compétences entrepreneuriale

Aptitudes

La pratique de ce métier nécessite :

- Un sens de l'organisation, de l'ordre et de la méthode.
- Un respect de la propreté et de l'hygiène alimentaire, corporelle et du matériel (guide sectoriel d'auto-contrôle). Le port d'une tenue professionnelle est exigé.
- Un sens de la créativité et de la décoration (sens artistique).
- Un esprit commercial.
- Une bonne résistance physique (travail en station debout).

Programme

1ère année :

- voir programme Confiseur - Chocolatier *(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/confiseur-chocolatier)*

2ème année :

- A36/6 Mettre en œuvre toutes les techniques spécifiques au métier de confiseur pour des produits complexes et/ou originaux (40h)
- A36/6 Commerce (8h)
- A36/6 Créer des produits originaux de chocolaterie en mettant en œuvre toutes les techniques spécifiques au métier : produits « tendance » et associations de goûts. (48h)
- A36/6 Créer des produits originaux de chocolaterie en mettant en œuvre toutes les techniques spécifiques au métier : sculptures et pièces commerciales. (32h)
- A36/6 Produits bio, environnement durable et économie circulaire. (16h)
- A36/6 Gestion spécifique. (24h)
- A36/6 Suivi du projet technique. (16h)
- A36/6 Compétences entrepreneuriales (100h)

Conditions d'admission à une formation pour adultes

- Ne plus être soumis à l'obligation scolaire *(https://www.enseignement.be/parcours-dapprentissage/secondaire-ordinaire/inscription/obligation-scolaire#c5563) ordinaire/inscription/obligation-scolaire#c5563)* ;
- Satisfaire à l'une de ces 3 exigences :
  - Soit **être titulaire du certificat d'apprentissage IFAPME** ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir l'examen pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;
  - Soit avoir suivi avec fruit le **2ème degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique**, ou le 3ème degré de l'enseignement secondaire professionnel et dans ce cas avoir obtenu le certificat de qualification ;
  - Soit avoir satisfait à un **examen d'entrée**.

Il peut exister des conditions particulières pour quelques formations. Soyez attentif aux mentions indiquées dans la fiche formation que vous consulterez.

S'inscrire à une formation pour adultes

Délais et informations

- L'inscription aux cours est ouverte **jusqu'à 3 mois après le début des cours** *(https://www.ifapme.be/actualites/dates-rentree)*. Il est possible de s'inscrire à certaines formations *(https://www.ifapme.be/rentree-janvier)* pendant le mois de **janvier**.
- **Des droits d'inscription sont requis**. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 350 et 450€ ou plus.
- Prenez contact avec le Centre IFAPME *(https://www.ifapme.be/centres)* qui organise la formation : consultez les modalités d'inscription pour l'année 2026-2027 *(https://www.ifapme.be/inscriptions2026)*.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

- votre **carte d'identité** ;
- une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;
- si vous êtes demandeur d'emploi et que vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" *(https://www.ifapme.be/penurie) (https://www.ifapme.be/penurie)*, une **attestation d'inscription au FOREM** *(https://www.leforem.be/)* pour profiter d'une éventuelle dispense.

Trouver un stage

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.
Pour préparer votre convention de stage ou en cas de difficultés pour trouver une entreprise-formatrice, contactez un Service Alternance IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivants :

- votre carte d'identité
- la preuve de votre inscription à la formation.

Sites de formation

Verviers, Villers-le-Bouillet, Mons.