

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 1474**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Chocolatier (BTM)

Nouvel 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)	Le Président de l'APCM; Le Président de la CM par délégation du Président de l'APCM, Président

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (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

Le chocolatier a pour activités : - L'organisation, la réalisation dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, de l'ensemble des opérations de fabrication de chocolats et de confiserie : préparation des ingrédients, dressage et détaillage des intérieurs, enrobage, décoration

- Le choix et approvisionnement des matières premières
- La gestion de l'interface magasin /laboratoire : organisation et planification de la production en fonction des demandes et prévisions de consommation, organisation du stockage des produits
- La gestion des coûts de fabrication en fonction de la demande du client
- L'animation d'équipe

Les capacités attestées renvoient à deux grands domaines de compétences : un domaine de compétences appliquées à la production ; un domaine de compétences transversales appliquées à l'organisation, la gestion et la commercialisation de la production.

1) Domaine professionnel :

- Organiser, réaliser, contrôler l'ensemble des étapes de fabrication des différentes gammes de produits de confiserie et chocolaterie : de l'élaboration de la recette à la livraison des produits finis en assurant la qualité sanitaire des produits :
 - réalisation des masses de base, leur conservation et/ou stockage en vue de stabiliser le produit et de garantir sa qualité, qu'il s'agisse d'un produit fini ou semi fini
 - maîtrise des différentes cuissons courantes en fonction des recettes choisies et des cuissons spécifiques liées à la conservation et à la décoration
 - transformation des masses de base en produits finis ou semi finis en optimisant la qualité de la texture ou de la saveur du produit
 - maîtrise de la mise en valeur du produit
- Gérer la fabrication (approvisionnement, moyens, délais) en fonction des besoins du magasin et des commandes.

2) Domaine de compétences transversales :

- Evaluer les coûts, choisir le procédé de fabrication qui permet d'optimiser les coûts
- Organiser son travail et celui des collègues pour optimiser la gestion de la production
- Animer une équipe pour développer ses compétences et son efficacité.

Le BTM chocolatier sanctionne une double qualification : celle d'un professionnel hautement qualifié et celle d'un chef d'atelier, ou d'un second de chef d'entreprise artisanale.

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

Alimentation, chocolaterie, confiserie, pâtisserie.

Types emplois accessibles : - chocolatier chef de laboratoire,

- chocolatier chef de fabrication,
- chocolatier chef d'équipe,
- artisan chocolatier.

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 :

La certification n'est accessible qu'aux titulaires du CAP chocolatier. La délivrance de la certification repose sur un examen terminal comprenant 2 composantes :

1) Composante concernant la production :

- Une épreuve de technologie consistant en une série de questions relatives aux différents thèmes de connaissances technologiques appliquées au métier et aux techniques de production

- Une épreuve de pratique professionnelle : le candidat est mis en situation de responsable de laboratoire de chocolaterie avec plusieurs gammes de produits à réaliser
- Une étude de prix
- Une évaluation des acquis pratiques en entreprise, effectuée en situation de travail par le chef d'entreprise/maître d'apprentissage pour les candidats issus de l'apprentissage

2) Composante transversale :

- Une étude de cas
- Un exercice oral de résolution de problèmes
- Un mémoire et sa soutenance
- Une épreuve orale de langue vivante

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

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage	X		- représentants de la profession (80 %) - formateurs chargés de la préparation au Brevet technique de métiers (20%)
Après un parcours de formation continue	X		idem
En contrat de professionnalisation	X		idem
Par candidature individuelle		X	
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
Autres certifications : BM : les titulaires du BTM chocolatier sont dispensés par équivalence de la partie professionnelle du BM chocolatier	

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 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.
- 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 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 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 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 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.

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.

Pour plus d'informations

Statistiques :

10 bénéficiaires du titre par an

Autres sources d'information :

<http://www.apcm.com>

Lieu(x) de certification :

APCM 12, avenue Marceau
75008 Paris

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

Pyrénées Atlantiques (Pau) Sarthe (Le Mans)
Yvelines (Versailles)
Var (Toulon)

Historique de la certification :

Certification suivante : Chocolatier-confiseur (BTM)