



# CHOCOLATERIE CONFISERIE GLACERIE

## Se spécialiser en chocolaterie, confiseries et glacerie.

Cette section est destinée aux candidats souhaitant se spécialiser dans la fabrication de chocolat, de confiseries ou de glaces. Il ou elle confectionne des crèmes glacées, des pralines, des truffes, des caramels, des bonbons, des pâtes de fruits, des nougats et pièces d'exposition. Cet artisanat requiert de sélectionner des matières premières de qualité, de les doser, les associer, les cuire de manière précise.

C'est un artisanat qui demande une grande technicité dans la réalisation (moulage, trempage, enrobage, fourrage, etc).



### **Athénée royal de Neufchâteau-Bertrix**

Avenue de la Victoire, 28

6840 Neufchâteau

061 27 72 02

Rue du Gibet, 48

6880 Bertrix

061 41 20 85

[www.arnb.cloud](http://www.arnb.cloud)



## LA GRILLE-HORAIRE EN PROFESSIONNEL CHOCOLATERIE.

<b>Formation commune :</b>	
Philosophie et citoyenneté (CPC).	1h
Religion / Morale / Cpc.	1h
Français.	4h
Mathématiques.	2h
Formation sociale et économique.	2h
Education physique.	2h
Formation scientifique.	2h
<b>Cours de l'option :</b>	
Connaissance du matériel.	1h
Organisation du travail et de l'entreprise.	2h
Hygiène - Sécurité du travail - Législation	2h
Commercialisation - Vente	2h
<b>Travaux pratiques et méthodes</b>	
TP Chocolaterie.	6h
TP Confiserie.	4h
TP Glacerie.	3h

## Les compétences du métier



Maîtriser les techniques de travail du chocolat et du sucre.



Contrôler la qualité des matières premières et des produits finis ainsi que l'application des règles d'hygiène et de sécurité.



Créer des associations harmonieuses afin de garder un bon équilibre des saveurs.



Valoriser les préparations par la décoration, la garniture et le conditionnement.



Mettre au point de nouvelles recettes en tenant compte de l'évolution des attentes des consommateurs.

### LE SAIS-TU ?

Cette 7<sup>e</sup> année professionnelle permet d'obtenir un certificat de qualification en chocolatier-confiseur-glacier et le certificat d'études secondaires supérieures (CESS).

