

## RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

### 1.1 DÉFINITION

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Il réalise des produits de chocolaterie, de confiserie et, éventuellement, de pâtisserie spécialisée à base de chocolat. Il en assure le conditionnement avant commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

### 1.2 CONTEXTE PROFESSIONNEL

#### 1.2.1. Emplois concernés :

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur peut accéder aux emplois de :

- commis chocolatier confiseur
- chocolatier confiseur spécialisé

Après une expérience professionnelle, il pourra occuper un poste de chocolatier confiseur qualifié, de chef de laboratoire, et de responsable de production. S'il maîtrise les techniques inhérentes à la gestion d'entreprise, il pourra prendre la responsabilité d'un établissement, conformément à la réglementation en vigueur.

#### 1.2.2. Secteur d'activité économique

L'activité du titulaire du CAP Chocolatier confiseur s'exerce, en priorité, dans des entreprises utilisant des techniques de production artisanales, plus ou moins automatisées. Ces entreprises peuvent être de tailles différentes, spécialisées ou non en chocolaterie et/ou en confiserie.

#### 1.2.3. Place dans l'organisation de l'entreprise

En fonction du type ou de la taille de l'entreprise, le titulaire de ce CAP est placé sous l'autorité directe du chef de poste, du responsable de production ou du chef d'entreprise.

### 1.3. ENVIRONNEMENT TECHNIQUE DE L'EMPLOI

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur exerce son activité dans un environnement technique et commercial tel que :

- laboratoire ;
- lieux de stockage ;
- salons et autres lieux d'animations.

Il utilise certains équipements, des matériels et des produits.

Il peut être amené, dans certains cas, à travailler en horaires décalés, en fin de semaine, les jours fériés et lors de périodes événementielles (fêtes de fin d'année, Pâques...).

Il exerce son activité dans un environnement professionnel qui exige un comportement et une tenue adaptés, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

#### **1.4. DESCRIPTION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES**

Le champ d'intervention du titulaire du CAP Chocolatier confiseur se situe dans le cadre des fonctions suivantes :

- ⇒ Approvisionnement ;
- ⇒ Production en chocolaterie, confiserie, pâtisserie spécialisée à base de chocolat ;
- ⇒ Communication.

Selon la taille, le type et la catégorie de l'entreprise dans laquelle s'exerce son activité, le titulaire du CAP Chocolatier confiseur aura plus ou moins d'autonomie. Néanmoins, dans la fonction de production et de stockage, il sera conduit à s'auto-contrôler.

#### **1.5. CLASSIFICATION DU DIPLÔME ET NIVEAU DE QUALIFICATION**

Ce diplôme se situe au niveau V de la nomenclature interministérielle des niveaux de formation.

## TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

<b>FONCTION : APPROVISIONNEMENT</b>
<b>TACHES :</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Tâche 1 :</b> Participation à la détermination des besoins.</li><li>▪ <b>Tâche 2 :</b> Réception des produits.</li><li>▪ <b>Tâche 3 :</b> Vérification quantitative et qualitative des produits.</li><li>▪ <b>Tâche 4 :</b> Déconditionnement et stockage.</li></ul>
<b>CONDITIONS D'EXERCICE :</b>
<b>Moyens et ressources :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Procédures.</li><li>▪ Fiches de stocks.</li><li>▪ Bons de commande, de livraison.</li><li>▪ Locaux, équipements et matériels de stockage.</li></ul>
<b>Autonomie, responsabilité :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Autonome et responsable dans le cadre des consignes de la hiérarchie.</li></ul>
<b>Résultats attendus :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Respect des règles de stockage, d'hygiène et de sécurité.</li></ul>

## TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

**FONCTION : PRODUCTION EN CHOCOLATERIE, EN CONFISERIE, EN PÂTISSERIE SPÉCIALISÉ A BASE DE CHOCOLAT**

**TACHES :**

- **Tâche 1 :** Mise en place des produits et des matériels.
- **Tâche 2 :** Organisation du poste de travail.
- **Tâche 3 :** Réalisation des tâches inhérentes aux productions.
- **Tâche 4 :** Contrôle de la qualité et de la conformité du produit.
- **Tâche 5 :** Stockage des produits semi-élaborés et des produits finis.
- **Tâche 6 :** Réalisation des opérations d'entretien et de rangement.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**

**Moyens et ressources :**

- Planning de production.
- Fiches techniques.
- Process.
- Locaux, équipements et matériels de production.
- Produits.
- Fiches de nettoyage

**Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable dans tout ou partie d'une production.

**Résultats attendus :**

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Utilisation rationnelle des produits et des matériels.
- Respect des techniques de production, de traitement et de stockage propres à l'entreprise.
- Production conforme à la commande.

## TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

<b>FONCTION : COMMUNICATION</b>
<b>TACHES :</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Tâche 1 :</b> Prise de contact avec le client et l'équipe.</li><li>▪ <b>Tâche 2 :</b> Écoute et information du client et les membres de l'équipe.</li><li>▪ <b>Tâche 3 :</b> Renseignement des documents.</li><li>▪ <b>Tâche 4 :</b> Compte rendu oral ou écrit.</li></ul>
<b>CONDITIONS D'EXERCICE:</b>
<b>Moyens et ressources :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Notes de service.</li><li>▪ Notes d'information.</li><li>▪ Fiches techniques.</li><li>▪ Équipements, matériels et produits.</li><li>▪ Éléments d'ambiance.</li><li>▪ Moyens de communication.</li></ul>
<b>Autonomie, responsabilité :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Autonomie partielle dans sa communication avec le client.</li><li>▪ Autonomie dans la transmission des perspectives d'évolution et d'amélioration.</li></ul>
<b>Résultats attendus :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Respect et courtoisie à l'égard du client et des membres de l'équipe.</li><li>▪ Porteur et "ambassadeur" de l'image de l'entreprise et de la profession.</li></ul>

**MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES  
ET DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION**

Fonctions	Capacités	Compétences terminales
<p>Approvisionnement</p> <p>Production en chocolaterie, en confiserie, en pâtisserie spécialisée à base de chocolat</p> <p>Communication</p>	<p align="center"><b>C1 Organiser, préparer</b></p>	<p>C 1.1 Participer à la prévision des besoins</p> <p>C 1.2 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières</p> <p>C 1.3 Identifier les matières premières pour la production</p> <p>C1.4 Préparer les matières premières pour la production</p> <p>C 1.5 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés</p> <p>C 1.6 Organiser son poste de travail pour une production donnée</p> <p>C1.7 Identifier les matériels et les produits d'entretien</p> <p>C 1.8 Préparer les matériels et les produits d'entretien</p>
<p>Approvisionnement</p> <p>Production en chocolaterie, en confiserie, en pâtisserie spécialisée à base de chocolat</p> <p>Communication</p>	<p align="center"><b>C2 Réaliser</b></p>	<p>C 2.1 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières</p> <p>C 2.2 Réaliser des produits de chocolaterie</p> <p>C 2.3 Confectionner des confiseries</p> <p>C 2.4 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat</p> <p>C 2.5 Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis</p> <p>C 2.6 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux</p>

**MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES  
ET DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION**

Fonctions	Capacités	Compétences terminales
<p>Approvisionnement</p> <p>Production en chocolaterie, en confiserie, en pâtisserie spécialisée à base de chocolat</p> <p>Communication</p>	<p><b>C3 Contrôler, apprécier</b></p>	<p>C 3.1 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison</p> <p>C 3.2 Contrôler l'état des stocks des matières premières</p> <p>C 3.3 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis</p> <p>C 3.4 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production</p> <p>C 3.5 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage</p>
<p>Approvisionnement</p> <p>Production en chocolaterie, en confiserie, en pâtisserie spécialisée à base de chocolat</p> <p>Communication</p>	<p><b>C4 Communiquer</b></p>	<p>C 4.1 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise</p> <p>C 4.2 Renseigner les documents internes</p> <p>C 4.3 Informer le client et le public</p> <p>C 4.4 Rendre compte auprès de sa hiérarchie</p>