# Chocolatier.ère - Confiseur.se - Glacier.ère

- Secteur : Hôtellerie - Alimentation
- Sous-secteur : Alimentation

Partager via Facebook Envoyer via mail

Tu te vois :

- Fabriquer une gamme de produits variés : confiseries, chocolats, glaces et sorbets
- Spécialiser ton activité dans la fabrication de l'un ou l'autre de ces produits
- Travailler des composants de base de qualité
- Mettre en oeuvre des équipements mécanisés et des techniques de surgélation
- Mettre au point de nouvelles recettes

Bref, tu aimes les petites douceurs !

Le chocolatier - confiseur - glacier allie tradition et innovation dans la conception et la fabrication des produits.

Avec une formation dans ce domaine, tu pourras travailler dans des ateliers de chocolatiers, de glaciers, chez des boulangers-pâtissiers ou dans des restaurants. La vente peut être organisée dans des salons de dégustation ou des commerces spécialisés.

Les savoir-être :

- Résistance physique
- Organisation
- Créativité

**Les options**

Chocolatier.ère - Confiseur.euse - Glacier.ère

**Les écoles**

Athénée Royal de Neufchâteau - Bertrix
Mis à jour le:
21/11/2019