

## Chocolatier.ère - Confiseur.euse - Glacier.ère

- Secteur : [Hôtellerie - Alimentation](#)
- Sous-secteur : [Alimentation](#)
- Degré :

3<sup>e</sup> degré - 7<sup>e</sup> année

- Forme d'enseignement : Professionnelle
- Organisé en : Plein exercice

[Partager via Facebook](#) [Envoyer via mail](#)

Tu es en possession de :

- Ton certificat de qualification 6<sup>e</sup> technique « Hôtelier – Restaurateur » ou
- Ton certificat de qualification 6<sup>e</sup> professionnelle « Boulanger – Pâtissier » ou « Restaurateur »

La 7<sup>e</sup> professionnelle Chocolatier - Confiseur - Glacier va te permettre d'apprendre les techniques, théoriques et pratiques, spécifiques au métier :

- Les diverses techniques de travail du chocolat
- Les techniques artistiques pour travailler le sucre
- La réalisation de glaces au fil des saisons
- La législation en vigueur
- Les règles d'hygiène et de sécurité

A l'issue de cette formation, tu obtiendras :

- Le certificat de qualification de 7<sup>e</sup> année (CQ7)
- Le certificat de gestion t'autorisant l'accès à la profession d'indépendant (chocolatier ou autre)
- Le certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS) qui t'ouvre la porte à l'enseignement supérieur

### Les métiers

[Chocolatier.ère - Confiseur.se - Glacier.ère](#)

### Les écoles

[Athénée Royal de Neufchâteau - Bertrix](#)

Mis à jour le:

13/12/2019