

Chocolatier (m./w./d.)

BERUFSBESCHREIBUNG

Chocolatiers (m./w./d.) sind Konditorinnen/Konditoren, die sich auf die handwerkliche Herstellung von Schokolade und Schokoladeprodukten wie Bonbons, Konfekt und ähnliches spezialisiert haben. Im Unterschied zur industriellen Herstellung von Schokolade zeichnen sich die Produkte von Chocolatiers (m./w./d.) durch weitgehend manuelle Einzelfertigung und hohe Qualität der Zutaten aus.

Im Rahmen von Festtagen wie Ostern oder Weihnachten produzieren Chocolatiers (m./w./d.) auch spezielle Produkte wie z. B. Schokoladeosterhasen, Marzipaneier, Schokolade-Nikoläuse, Christbaumschmuck aus Schokolade und dergleichen mehr. Viele Tätigkeiten wie das Anrühren der Schokoladenmassen, Dekorieren von Bonbons usw. verrichten sie händisch. Für ihre Schokoladenprodukte bereiten sie verschiedene Cremes, Glasuren und Füllungen zu, mit denen die Schokoladen bzw. Bonbons oder Konfektstücke gefüllt und verziert werden. Sie bringen verschiedenen Dekorstücken z. B. aus Marzipan, Zucker, Früchten an.

Bei der handwerklichen Herstellung von Schokoladenprodukten ist dem Einfallsreichtum keine Grenzen gesetzt. So erarbeiten Chocolatiers (m./w./d.) ständig neue Rezepturen und Mischungen (z. B. Schokolade mit Lavendel, Chili etc.); auch ein ästhetisches Auge ist gefragt. Die fertigen Schokoladenprodukte werden entweder gekühlt gelagert oder in den Vitrinen und Schaufenstern der Verkaufsräume anschaulich präsentiert. Chocolatiers (m./w./d.) arbeiten gemeinsam mit Kolleginnen/Kollegen und verschiedenen Fach- und Hilfskräften des Betriebes (in der Regel kleinere bis mittlere Gewerbebetriebe oder "Schokolade-Manufakturen") zusammen und haben Kontakt zu Kundinnen und Kunden sowie Lieferanten.

Ausbildung

Für die Ausbildung zum Chocolatier (m./w./d.) vergleiche den Beruf Konditor*in (Zuckerbäcker*in) (Lehrberuf).