



# Adrien Vieillet, 46 ans Chef d'entreprise Chocolatiers d'Art et Compagnie à Saillans dans la Drôme

**Metier:  
Maître  
CHOCOLATIER**



## **1. Définition du métier:**

Personne qui fabrique, qui vend du chocolat

## **2. Portrait d'Adrien:**

Adrien ne voulait pas ce métier quand il était petit, il voulait être inventeur.

**3.** Il a fait plusieurs métiers: ingénieur dans la robotique industrielle pendant 5 ans, puis il a fabriqué des imprimantes 3D pendant 4 ans.

**4.** Il ne sait pas si il fera un autre métier.

**5.** Il aime son travail parce qu'il aime le chocolat.

**6.** Il préfère le travail en équipe parce que c'est encourageant.

**7.** Il aime travailler avec des gens qui aiment ce qu'ils font.

**8.** Ce qu'il aime le moins c'est le temps passé à travailler. Son métier lui prend beaucoup de temps. Il a une famille et une femme.

**9.** Il déteste être dépendant que tous les milliardaires qui spéculent sur les matières premières, c'est à dire que le chocolat est un produit très cher sur lequel des riches personnes font de l'argent pour devenir encore plus riches.

**10.** Il a rencontré Paul, un maître chocolatier qui voulait transmettre son savoir faire et travailler avec les imprimantes 3D

**11.** Il a eu un diplôme d'ingénieur, puis après il a travaillé avec Paul pendant 5 ans et il a eu son certificat de Chocolatier





Fondoir à chocolat



**12.** Il utilise des outils à mains et aussi des moules, un fondoir à chocolat, une tempéreuse à chocolat et des imprimantes 3 D pour construire les moules

**13.** Il est chef d'entreprise, il a 3 salariées et une apprentie. Le plus souvent dans son métier, il fait la gestion des clients, les facturations, les devis, les commandes.

**14.** Il fabrique des chocolats moins souvent que les autres mais ça dépend des périodes.

**15.** Il arrive au travail le premier et il allume toutes machines et son ordinateur.

**16.** Il commence à 9h et il fait une pause à 12h30 pour manger, et il recommence à 15h et il finit à 18h30.

**17.** Il déjeune chez lui ou dans un petit restaurant.

**18.** Il travaille au rez de chaussé de sa maison.

**19.** Il y a un laboratoire de transformation, une boutique, une salle de préparation des emballages et un bureau.

**20.** Il travaille avec Lydia qui est apprentie, avec Magalie qui fabrique, avec Cécile qui emballe et qui prépare les commandes et Daniela qui fabrique et qui emballe.

Tout le monde fait de l'accueil des clients, les gens qui veulent acheter du chocolat.

**21** . Il commence sa journée à 9h, il allume toutes les machines, il regarde sur ses mails les commandes, les bons de fabrication, il explique aux salariées les chocolats à fabriquer, il fait les devis, les factures, il accueille les clients, il achète les matières premières, il négocie les prix avec ses fournisseurs, il range les documents et il fait les comptes.

**23**. Il est chef de son entreprise mais il est dans une coopérative d'emploi. Il y a un conseil d'administration qui l'aide et le soutient.



Adrien et un de ses associés,  
Joanny qui est styliste



Magalie et Lydia



Petits chocolats de Pâques avant  
l'emballage



Chocolat en poudre



tablette personnalisée



Oeuvre d'art en chocolat grâce aux moules en 3 dimensions qui sont fabriqués dans l'atelier



Chocolats emballés



L'arbre le CACAOYER



Les fèves



La graine

