

# Профессия - Шоколатье



**Шоколатье** — мастер, маг и волшебник, создающий из шоколадной массы конфеты и фигурный шоколад по классическим или авторским рецептам. Профессия подходит тем, кого интересует мировая художественная культура и труд и хозяйство



Профессия шоколатье появилась в XVII веке, когда шоколад стал твёрдым. До этого его только пили.







# Плюсы и минусы профессии

---

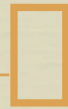


# Важные качества профессии

---



# Где учиться на шоколатье



«Академия шоколада» в г. Чехов

«Академия шоколадного дизайна» в Москве при кондитерском колледже № 51.  
Выпускники кондитерского колледжа работают на знаменитых фабриках:  
ОАО «Кондитерский концерн Бабаевский», ОАО «Красный Октябрь», ОАО  
«Рот Фронт».

Шоколадные курсы в Лаборатории мастеров шоколатье в Италии.

Для повышения квалификации — мастер-классы у известных шоколатье  
мира.



# Оплата труда



Россия  
20000 – 50000 руб.

Москва  
35000 – 50000 руб.

Уровень зарплаты шоколатье зависит от опыта работы, мастерства, занимаемой должности.

# Ступеньки карьеры и перспективы



Опытный специалист-шоколатье может стать владельцем собственного бизнеса.

# Знаменитый Российский шоколатье



Профессия шоколатье считается тяжелой, поэтому традиционно ею  
занимаются мужчины.

Российский шоколатье Владимир Терентьев — победитель российского этапа  
World Chocolate Masters 2013.

# Интересные факты



Больше всего шоколада производится в Бельгии — более 170 тонн в год. И это настоящий шоколад, в котором в принципе не бывает растительных жиров. Шоколадные бутики расположены в каждом бельгийском городке, а всего по стране их более 2000. «Шоколадная столица» Бельгии — город Брюгге, здесь расположен Музей истории шоколада «Choco-Story» и больше всего шоколадных бутиков. В любом бутике Бельгии туристам могут предложить шоколадный мастер-класс, где под руководством опытного шоколатье можно самим изготовить шоколадные шедевры.

