



Chocolatier

चॉकलेटियर चॉकलेट से कलात्मक मिठाइयाँ, बोनबॉन और बीन-टू-बार उत्पाद बनाते हैं। भारत में क्राफ्ट चॉकलेट और गिफ्टिंग बाज़ार बढ़ने से यह रचनात्मक करियर चमक रहा है।



इस करियर की पूरी जानकारी — स्कैन करें

वेतन, परीक्षा, कॉलेज, प्रवेश के रास्ते और आगे के कदम — सब पोर्टल पर।

career.gsssjethantri.in/#/career/hosp-4543

राजकीय उच्च माध्यमिक विद्यालय, जेठन्तरी

Govt. Sr. Sec. School, Jethantri · ब्लॉक समदड़ी · बालोतरा (Block Samdari · Balotra)

www.gsssjethantri.in · career.gsssjethantri.in



सुशील कुमार शर्मा

प्रधानाचार्य, रा.उ.मा.वि. जेठन्तरी · मास्टर ट्रेनर
Principal, GSSS Jethantri · Master Trainer



श्री चेनाराम चौधरी

प्रधानाचार्य, डाइट बाड़मेर
Principal, DIET Barmer



श्रीमती संघमित्रा

वरिष्ठ व्याख्याता, डाइट बाड़मेर (सहयोग)
Sr. Lecturer, DIET Barmer (Support)



भरत चौधरी

अभिकल्पना व विकास · व्याख्याता (इतिहास)
Designed & developed · Lecturer (History)

विशेष धन्यवाद · SPECIAL THANKS



सुरेन्द्र सिंह राठौड़

व्याख्याता (इतिहास) · रा.उ.मा.वि. कानाना



सुरेश कुमार सैन

व्याख्याता (भूगोल) · रा.उ.मा.वि. रामसीन मूंगड़ा



वनिता कुमारी

व्याख्याता (इतिहास) · रा.उ.मा.वि. रामसीन मूंगड़ा



कमलेश चौधरी

व्याख्याता (राजनीति विज्ञान) · रा.उ.मा.वि. टापरा

करियर मार्गदर्शन कार्यशाला, डाइट बाड़मेर (14-17 जुलाई 2026) में विकसित व लोकार्पित
Developed & unveiled at the Career Guidance Workshop, DIET Barmer (14-17 July 2026)

यह एक स्वतंत्र परियोजना है, जो सरकार की आधिकारिक करियर-मार्गदर्शन सामग्री पर आधारित है। · An independent project based on the Government's official career-guidance content.

1 यह करियर क्या है

चॉकलेटियर चॉकलेट से कलात्मक मिठाइयाँ, बोनबॉन और बीन-टू-बार उत्पाद बनाते हैं। भारत में क्राफ्ट चॉकलेट और गिफ्टिंग बाज़ार बढ़ने से यह रचनात्मक करियर चमक रहा है।

2 एक नज़र में

न्यूनतम योग्यता	10+2 + होटल प्रबंधन/पाक कला डिग्री या चॉकलेट सर्टिफिकेट
कार्य-शैली	किचन/स्टूडियो में काम, शिफ्ट संभव
माँग	बढ़ती (क्राफ्ट चॉकलेट, गिफ्टिंग, होटल)
शीर्ष कमाई	₹1 लाख+/माह (एग्ज़ीक्यूटिव शेफ/अपना ब्रांड)

3 क्या-क्या चाहिए

रुचियाँ

- खाना बनाना और मिठाइयाँ
- नए स्वाद आजमाना
- रचनात्मक डिज़ाइन

क्षमताएँ

- रचनात्मकता
- धैर्य और सधे हाथ
- बारीकियों पर ध्यान

ज़रूरी कौशल

- चॉकलेट टेम्परिंग और मोल्डिंग
- स्वाद संयोजन (फ्लेवर पेयरिंग)
- पैकेजिंग और प्रस्तुति
- गनाश, ट्रफल और बोनबॉन बनाना
- खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता
- लागत और छोटे व्यवसाय की समझ

4 कैसे पहुँचें

- 1 किसी भी स्टीम में 10+2 पूरा करें
- 2 पाक कला/होटल प्रबंधन में स्नातक (बी.एच.एम.सी.टी./बी.एस-सी.) करें
- 3 चॉकलेट मेकिंग/पेटीसरी का सर्टिफिकेट कोर्स करें
- 4 होटल या चॉकलेट ब्रांड में अपरेंटिसशिप/इंटरनशिप करें
- 5 अनुभव लेकर अपना ब्रांड या होम-बिज़नेस शुरू करें

प्रमुख परीक्षाएँ

- एन.सी.एच.एम.-जे.ई.ई. (होटल प्रबंधन डिग्री के लिए)

5 कहाँ से पढ़ें

सरकारी संस्थान

- IHM Jaipur (Bakery & Confectionery courses) — जयपुर, राजस्थान (<https://ihmjaipur.com>)
- NCHMCT institutes (IHMs) — राष्ट्रीय (<https://nchm.gov.in>)

निजी संस्थान

- Chocolate Academy Centre (Barry Callebaut) — मुंबई, महाराष्ट्र
- Lavonne Academy (Chocolate Immersion Program) — बेंगलुरु, कर्नाटक (<https://www.lavonne.in>)
- Kocoashala (bean-to-bar school) — चेन्नई, तमिलनाडु

ऑनलाइन

- Ecole Chocolat (online chocolatier programs) — ऑनलाइन
- Udemy (chocolate making courses) — ऑनलाइन (<https://www.udemy.com>)

फ़्रीस

शॉर्ट सर्टिफिकेट कोर्स ₹2,000 से शुरू; होटल प्रबंधन/विशेष चॉकलेट प्रोग्राम ₹1-3 लाख/वर्ष तक।

छात्रवृत्तियाँ

- National Scholarship Portal (NSP) (<https://scholarships.gov.in>)
- Rajasthan SJE Scholarship Portal (<https://sje.rajasthan.gov.in/>)
- Buddy4Study Scholarship Gateway (<https://www.buddy4study.com>)
- Vidya Lakshmi Education Loan Portal (<https://www.vidyalakshmi.co.in>)

6 काम कैसा होता है

कहाँ काम

पेटीसरी और बेकरी, 5-सितारा होटल, चॉकलेट ब्रांड, अपना स्टूडियो/होम-बिज़नेस

कार्य-संस्कृति

किचन में सप्ताह में 6 दिन, 9-10 घंटे तक काम; त्योहारों के सीज़न में सप्ताहांत भी व्यस्त; उद्यमिता का अच्छा अवसर

कौन नौकरी देता है

- ताज, ओबेरॉय, आई.टी.सी. जैसे होटल समूह
- थियोब्रोमा, स्मूर जैसी बेकरी चेन
- क्राफ्ट चॉकलेट ब्रांड (मनम, पॉल एंड माइक)
- चॉकलेट अकादमियाँ और प्रशिक्षण केंद्र
- कूज़ लाइन और कैटरिंग कंपनियाँ
- अपना बुटीक चॉकलेट ब्रांड

माँग (2026)

2026 में भारतीय क्राफ्ट/बीन-टू-बार चॉकलेट, प्रीमियम गिफ्टिंग और कैफे डेज़र्ट बाज़ार तेज़ी से बढ़ रहे हैं, जिससे कुशल चॉकलेटियर की माँग बढ़ रही है।

7 आगे बढ़ने का रास्ता

- 1 अपरेंटिस चॉकलेटियर
- 2 चॉकलेटियर
- 3 पेस्ट्री शेफ
- 4 एग्जीक्यूटिव पेस्ट्री शेफ
- 5 बिज़नेस ओनर / मास्टर चॉकलेटियर

कमाई

शुरुआत	₹16,000-30,000
मध्य स्तर	₹40,000-70,000
वरिष्ठ स्तर	₹1,00,000+

सरकारी स्रोत के अनुसार आय ₹16,000-60,000/माह; अपना सफल ब्रांड चलाने पर कमाई इससे कहीं अधिक हो सकती है।

8 अच्छी बातें · चुनौतियाँ

अच्छी बातें

- रचनात्मकता से रोज़गार
- कम पूँजी में घर से शुरुआत संभव
- प्रीमियम बाज़ार तेज़ी से बढ़ रहा है

चुनौतियाँ

- शुरुआती वेतन कम
- लंबे घंटे और त्योहारों पर काम
- गर्मी में चॉकलेट सँभालना कठिन

9 असल ज़िंदगी की कहानियाँ

L. Nitin Chordia

भारत के पहले प्रमाणित चॉकलेट टेस्टर, कोकोआट्रेट के सह-संस्थापक

चेन्नई के नितिन चोरड़िया रिटेल की नौकरी छोड़कर भारत के पहले प्रमाणित चॉकलेट टेस्टर बने। उन्होंने ज़ीरो-वेस्ट बीन-टू-बार ब्रांड कोकोआट्रेट और कोकोशाला प्रशिक्षण केंद्र शुरू किया।

Global Indian · <https://www.globalindian.com/story/global-indian-exclusive/countrys-first-certified-chocolate-taster-nitin-chordia-serves-made-in-india-chocolates/>

Zeba Kohli

प्रसिद्ध चॉकलेटियर, फैंटेसी फाइन चॉकलेट्स की प्रमुख

ज़ेबा कोहली ने अपनी दादी की छोटी चॉकलेट दुकान को सँभालकर उसे मशहूर फैंटेसी फाइन चॉकलेट्स ब्रांड बनाया। वे अंतरराष्ट्रीय चॉकलेट पुरस्कारों की जज और चॉकलेट सलाहकार भी हैं।

YourStory · <https://yourstory.com/2013/08/a-chocolaty-saga-of-fantasie-chocolates-and-zeba-kohli>

10 स्रोत व आगे पढ़ें

1. राजस्थान सरकार करियर पेज — <https://cg.rajasthan.gov.in/careerguidance/hi/career/%e0%a4%9a%e0%a5%89%e0%a4%95%e0%a4%b2%e0%a5%87%e0%a4%9f%e0%a4%bf%e0%a4%af%e0%a4%b0chocolatier/>
2. एन.सी.एच.एम.सी.टी. (होटल प्रबंधन परिषद) — <https://nchm.gov.in>
3. राष्ट्रीय करियर सेवा (एन.सी.एस.) — <https://www.ncs.gov.in>
4. राष्ट्रीय छात्रवृत्ति पोर्टल — <https://scholarships.gov.in>



और 770+ करियर — पूरा पोर्टल

रुचि व योग्यता परीक्षण, सरकारी नौकरियाँ, कौशल पाठ्यक्रम, बायोडाटा बनाने की सुविधा — सब मुफ्त, बिना लॉगिन, इंटरनेट के बिना भी।

career.gssjethantri.in