

Pâtissier/ère

Sens de l'esthétique

Minutie et créativité

Habileté manuelle

Passion

Le pâtissier est le spécialiste des desserts. Sa vitrine regorge de mille-feuilles, babas au rhum, saint-honoré, et forêts-noires...

Son tour de main, additionné de sa connaissance experte des recettes et techniques de fabrication, lui permet de réaliser de savoureuses créations sucrées.

Le pâtissier est en recherche constante d'associations subtiles de goûts, de textures, de couleurs et de formes pour surprendre les gourmets !

Activités principales

Au quotidien, le pâtissier :

- Choisit les ingrédients et matériels auprès des fournisseurs.
- Fabrique des produits de pâtisserie en s'appuyant sur une parfaite maîtrise des recettes et des techniques de fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Travaille en coordination avec l'équipe de vente.
- Développe de nouvelles recettes en fonction des goûts de sa clientèle et de son imagination.
- Gère les stocks et les relations commerciales avec ses fournisseurs.

Emplois, évolution professionnelle

Aujourd'hui, un jeune désireux de se former à la pâtisserie artisanale trouvera un emploi sans difficulté en pâtisserie, mais également en boulangerie-pâtisserie ou encore chez un traiteur ou un restaurateur. Les compétences des pâtissiers français sont en, outre, très recherchées à l'international.

Le métier de pâtissier jouit d'un véritable engouement auprès des jeunes. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi.

La professionnalisation est également valorisée.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Les parcours de formation

Niveau III

- . CAP Pâtissier
- . MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisée

Niveau IV

- . BTM Pâtissier
- . Bac Pro Boulanger, Pâtissier

Niveau V

- . BM Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur
- . MOF Pâtisserie, Confiserie