

PÂTISSIER-ÈRE

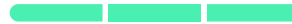


Secteur :

➤ **Cafétérias**



Insertion professionnelle :

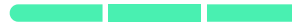


Affinité :

Le travail manuel
Créer, inventer



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

CAP

Spécialisé-e dans la confection des desserts, **le/la pâtissier-ère maîtrise les techniques et apporte sa créativité dans l'élaboration des gâteaux**. Il/elle doit connaître le mode de fabrication des pâtes et des garnitures, les cuissons et les glaçages de chaque gâteau.

Créateur culinaire, le/la pâtissier-ère doit savoir **réaliser les grands classiques** mais aussi **proposer ses propres créations**.

Les missions



- ✓ Gestion et approvisionnement des stocks alimentaires
- ✓ Fabrication et cuisson des gâteaux
- ✓ Décoration et montage des produits
- ✓ Connaissance et utilisation des machines et outils spécifiques

Le lieu de travail



- ✓ Structures privées (en entreprises par exemple)
- ✓ Structures publiques (organisme publiques, écoles, etc.)

Les qualités requises



- ✓ Curiosité
- ✓ Créativité
- ✓ Perfectionnisme
- ✓ Rigueur
- ✓ Organisation

Les formations possibles



- ✓ [CAP Boulanger](#)
- ✓ [CAP Glacier fabricant](#)
- ✓ [CAP Pâtissier](#)

CAP (ou équivalent) + 1 an :

- ✓ [Certificat de spécialisation Desserts de restaurant](#)
- ✓ [Certificat de spécialisation Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie](#)
- ✓ [Certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique](#)

Niveau bac :

- ✓ [Bac pro Boulanger-pâtissier](#)
- ✓ [Brevet de maîtrise Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur](#)

Niveau bac + 2

- ✓ Brevet de Maîtrise Pâtissier confiseur glacier traiteur

Bonne nouvelle, ce métier est accessible sans expérience !

Les possibilités d'évolution



- ✓ Employé(e) Responsable
- ✓ Responsable de point de vente

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✓