

PÂTISSIER-ÈRE DE RESTAURANT



Secteur :

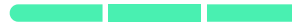
➤ Hôtels, cafés, restaurants



Insertion professionnelle :



Perspectives d'évolution :



Affinité :

Créer, inventer

Le travail manuel



Niveau d'étude conseillé :

CAP

BAC

Véritable artiste des préparations sucrées, le/la pâtissier-ère de restaurant **assure la réalisation et la distribution des desserts d'un restaurant**. Il/elle participe à l'élaboration de la carte des desserts et il/elle peut aussi créer ses propres créations. Il/elle organise et contrôle le travail d'une équipe si nécessaire.

Les activités principales



- ✓ organisation du travail
- ✓ Suivi de production et gestion des stocks
- ✓ Gestion d'équipe

Le lieu de travail



- ✓ Restaurants (traditionnels, gastronomiques, brasseries...)

Les qualités requises



- ✓ Rigueur
- ✓ Technicité

- ✓ Créativité
- ✓ Curiosité
- ✓ Esprit d'équipe
- ✓ Organisation
- ✓ Sens de la communication
- ✓ Pédagogie

Les formations possibles



Niveau CAP

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

Niveau bac

- ✓ [Bac pro Cuisine](#)
- ✓ [Brevet professionnel \(BP\) Arts de la cuisine](#)
- ✓ Brevet de maîtrise (BM) Pâtissier confiseur glacier traiteur
- ✓ [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 +2

- ✓ [BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire](#)

Certifications

- ✓ [Titre à finalité professionnelle Commis de Cuisine](#)
- ✓ [Titre à finalité professionnelle Cuisinier](#)

Les possibilités d'évolution



Possibilité d'évoluer à la tête d'une équipe, dans de grand restaurant de renommée, d'ouvrir son propre établissement ou encore de se spécialiser (glacier, chocolatier, etc.)

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✓

