PÂTISSIER(ÈRE)

Secteur :
Cafétérias

Affinité :
Créer, inventer
Le travail manuel

Niveau d'étude conseillé :
CAP

Insertion professionnelle :

Perspectives d'évolution :

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

Créateur culinaire, le pâtissier 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 :

- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- Mention Complémentaire Pâtisserie boulangère
- Mention Complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

Niveau bac :

- Bac pro Boulanger-pâtissier
- Brevet Technique des Métiers pâtissier confiseur glacier traiteur
- 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