

PÂTISSIER(ÈRE) DE RESTAURANT



Secteur :

➤ **Hôtels, cafés, restaurants**



Insertion professionnelle :



Affinité :

Créer, inventer
Le travail manuel



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

CAP
BAC

Véritable artiste des préparations sucrées, le pâtissier **assure la réalisation et la distribution des desserts d'un restaurant**. Il participe à l'élaboration de la carte des desserts et il peut aussi créer ses propres créations. Il 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](#)
- ✓ Bac technologique Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR)
- ✓ Brevet professionnel (BP) Arts de la cuisine
- ✓ [Brevet technique des métiers \(BTM\) Pâtissier confiseur glacier traiteur](#)
- ✓ Brevet de maîtrise (BM) Pâtissier confiseur glacier traiteur
- ✓ [Mention complémentaire \(MC\) Cuisinier en desserts de restaurant](#)
- ✓ [Mention complémentaire \(MC\) Pâtisserie boulangère,](#)
- ✓ [Mention complémentaire \(MC\) Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées](#)

Niveau bac +2

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

Certifications

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



Se faire accompagner pour y accéder



