

PATISSIER - PATISSIERE



Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne tartes, gâteaux, petits fours, entremets et pièces montées. Il peut aussi réaliser des produits traiteurs, des chocolats mais aussi des glaces.

Il connaît par cœur les secrets de fabrication des différentes pâtes, sait choisir les bons ingrédients et les doser avec précision. Attentif à la qualité et à la variété des produits qu'il offre à sa clientèle, le pâtissier flatte l'œil du gourmet en soignant la décoration des desserts.

QUALITES :

- Sensibilité gustative
- Créativité et sens de l'esthétisme
- Rigueur et précision
- Sens de l'organisation
- Habilité manuelle
- Travail en équipe
- Excellente hygiène

COMPETENCES :

Le Pâtissier doit respecter des règles d'hygiène strictes lors de la fabrication des produits et l'entretien du matériel et des locaux.

La pâtisserie ne souffre pas l'imprécision. Tout doit être calculé au gramme près. Ce professionnel doit donc être très rigoureux et concentré lorsqu'il suit une recette : dosage, cuisson, repos... Être rapide et savoir gérer son temps pour suivre plusieurs préparations en même temps est alors indispensable. Il doit également veiller à la qualité et à la variété de ses produits et innover sur les goûts.

CONDITIONS DE TRAVAIL :

Physiquement, le métier est exigeant. Mieux vaut avoir une bonne résistance à la fatigue pour se lever tôt et travailler debout, derrière les fourneaux. Le rythme de travail peut s'accélérer à certains moments de la journée.

Avant de s'orienter vers ce métier, il faut s'assurer de ne pas être allergique à la farine ou être asthmatique.

PERSPECTIVES

Le métier de pâtissier jouit d'un véritable engouement auprès des jeunes. Toutefois, il faut savoir que si ce métier apporte de grandes satisfactions, il reste exigeant et demande une réelle implication.

ACTIVITES

Le pâtissier a une activité très variée qui demande un sens de l'esthétique et une grande créativité.

Dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, il participe à toutes les phases depuis la réception des marchandises et leur stockage, leur fabrication jusqu'à la mise en valeur des produits finis. Il travaille aussi les éléments de décors et de finition dans le travail des dérivés du sucre et du chocolat.

Passionné, minutieux, créatif, il est en recherche constante d'associations subtiles de goûts, de textures, de couleurs et de formes pour surprendre les gourmets.

Il peut exercer son activité professionnelle dans plusieurs types d'établissements : pâtisserie, boulangerie – pâtisserie artisanale, ou industrielle-, restaurant gastronomique. Il peut aussi travailler en saison, sur des bateaux de croisières et l'expatriation est aussi une évolution possible en raison de la réputation culinaire française.

LES FORMATIONS

Nos diplômes sont disponibles en alternance : aux jeunes de 15 à 29 ans dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ; à tout public dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'un projet de reconversion.

De plus des passerelles entre les diplômes sont possibles dans la filière boulangerie – Pâtisserie.

Niveaux	Diplôme	Matières	Durée
3	CAP Pâtissier	Domaine général: Français - Histoire Géographie - Mathématiques - Sciences - Education Physique et Sportive Domaine professionnel : Pratique professionnelle - Technologie - Sciences appliquées à l'alimentation - Connaissance de l'entreprise - Prévention Santé Environnement - Arts appliqués à la profession	2 ans en alternance - 840 heures 1 an en formation hors apprentissage - 700 heures
3	MC Pâtisserie	Domaine professionnel : Pratique professionnelle - Technologie - Sciences appliquées à l'alimentation - Connaissance de l'entreprise - Arts appliqués à la profession	1 an en alternance - 416 heures
4	BTM Pâtissier	Domaine général: Gestion - Communication - Comptabilité - Animation d'équipe - Anglais Domaine professionnel : Pratique professionnelle - Technologie - Arts appliqués	2 ans en alternance - 840 heures