

# PÂTISSIER PÂTISSIÈRE

FABRIQUER ET VENDRE UNE  
MULTITUDE DE DESSERTS ET SUCRERIES



## SON MÉTIER

Le pâtissier ou la pâtissière confectionne une grande diversité de recettes sucrées et étend parfois ses talents aux produits salés (quiches, pizzas...). Il faut connaître les différentes pâtes (brisée, sablée, feuilletée), savoir choisir et doser les bons ingrédients (farine, sucre, aromates...) utilisés pour les préparations et garnitures, maîtriser les cuissons et les techniques de réfrigération. La décoration (fleurs en sucre, glaçage, nougatine...) fait appel à ses qualités artistiques et son sens créatif. En plus de la pâtisserie, on peut également exercer une activité de traiteur. Pour s'installer à son compte, il faut connaître les techniques de gestion.

## OÙ ET COMMENT ?

On trouve ces professionnels dans les pâtisseries et boulangeries-pâtisseries artisanales, mais aussi dans l'industrie agroalimentaire, la grande distribution et les chaînes hôtelières. L'environnement de travail est fait de plaques de cuissons, fours, chambres de fermentation et de réfrigération. Malgré l'utilisation de différents appareils, le tour de main reste essentiel pour réaliser des mousses et nappages.

## SES QUALITÉS

Goût développé, sens de la créativité, innovation, habileté manuelle sont les qualités essentielles pour exercer ce métier, sans oublier le respect de l'hygiène et une bonne résistance à la fatigue car les journées de travail débutent dès 4 heures du matin. Les dimanches et fêtes sont des jours d'intense activité. Des aptitudes à la vente et un bon sens de la communication sont aussi nécessaires.

## DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

Le métier prend de l'ampleur. Les débouchés sont nombreux, y compris à l'étranger. L'ouvrier ou l'ouvrière en pâtisserie peut évoluer vers un poste de chef ou cheffe d'équipe ou se mettre à son compte. Il est aussi possible de se spécialiser dans la chocolaterie-confiserie ou la glacerie.

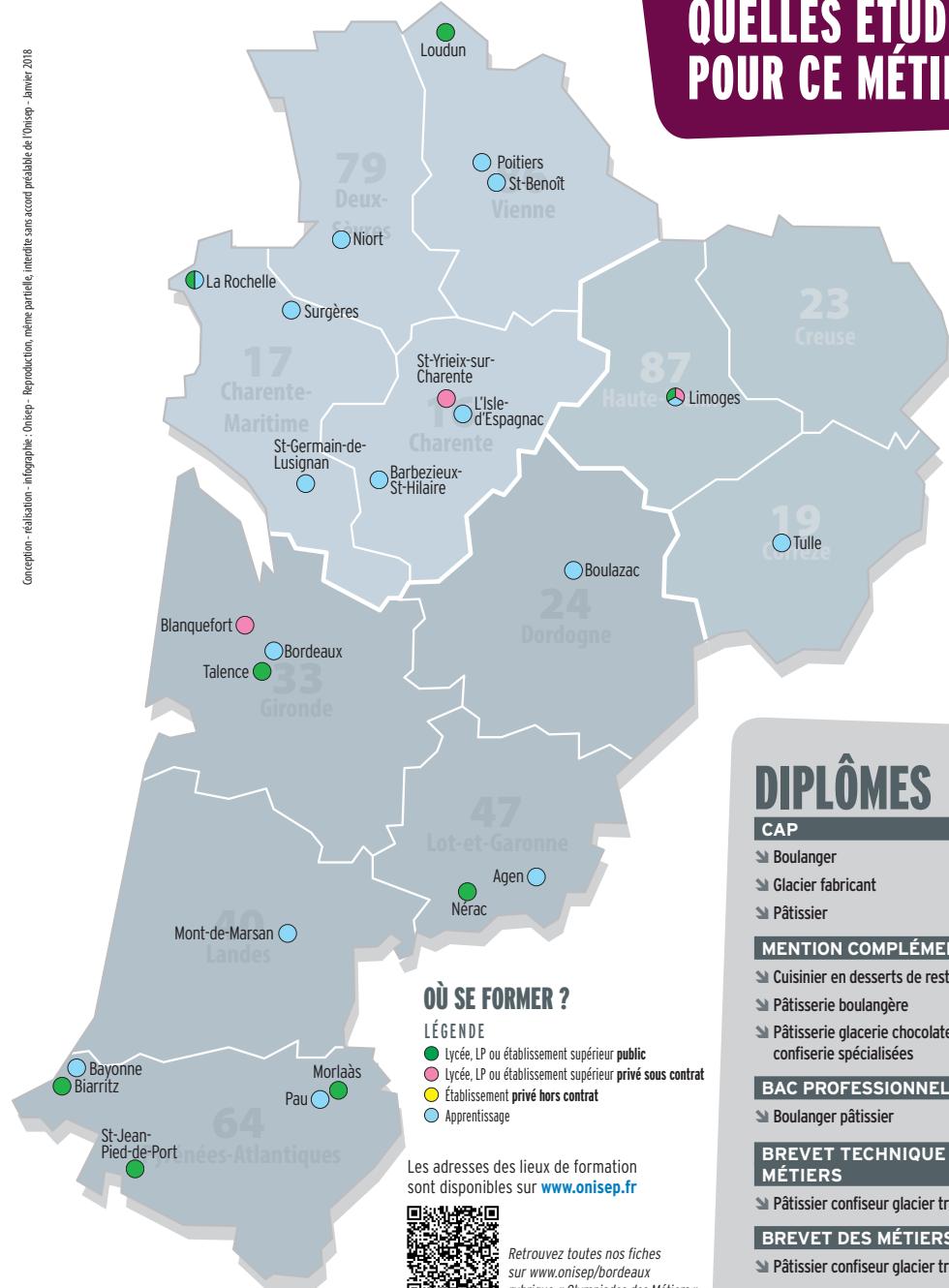
**Salaire de début :** 1 498 € brut par mois.

Source Onisep - Janvier 2018

**Emmanuel**  
Ouvrier pâtissier

« La pâtisserie, je suis tombé dedans tout petit. Mes parents tenaient un restaurant et à 13-14 ans, je préparais déjà des gâteaux. L'activité est très variée. Durant une semaine, je travaille au tournage (fabrication des pâtes). Et l'autre semaine à la fournée. J'aime en particulier faire la décoration, la garniture et le fondant pour les éclairs et les religieuses avec des parfums différents, et aussi le glaçage des mille-feuilles... »

# QUELLES ÉTUDES POUR CE MÉTIER ?



## DIPLOMES

### CAP

- Boulanger
- Glacier fabricant
- Pâtissier

### MENTION COMPLÉMENTAIRE

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

### BAC PROFESSIONNEL

- Boulanger pâtissier

### BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

- Pâtissier confiseur glacier traiteur

### BREVET DES MÉTIERS

- Pâtissier confiseur glacier traiteur