

Pâtissier-ère

Fabriquer et vendre une multitude de desserts et sucreries.

SON MÉTIER

Le-La pâtissier-ère confectionne une grande diversité de recettes sucrées et étend parfois ses talents aux produits salés (quiches, pizzas...). Il-Elle connaît les différentes pâtes (brisée, sablée, feuilletée), sait choisir et doser les bons ingrédients (farine, sucre, aromates...) qu'il-elle utilise pour les préparations et garnitures, maîtrise les cuissons et les techniques de réfrigération. Puis il-elle met en œuvre ses qualités artistiques et son sens créatif pour la décoration (fleurs en sucre, glaçage, nougatine...). Le-La pâtissier-ère assure souvent une activité de traiteur. S'il-elle est installé-e à son compte, il lui faut aussi connaître les techniques de gestion.

OÙ ET COMMENT ?

Le-La pâtissier-ère travaille dans les pâtisseries et boulangeries-pâtisseries artisanales, traiteurs, restaurants traditionnels et gastronomiques mais aussi dans l'industrie agroalimentaire, la grande distribution et les chaînes hôtelières. Son environnement de travail est fait de plaques de cuissons, fours, chambres de fermentation et de réfrigération. Il-Elle utilise différents appareils mais son 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. Pour les pâtissier-ère-s, 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-ère en pâtisserie peut évoluer vers un poste de cheffe d'équipe ou se mettre à son compte. Il est aussi possible de se spécialiser dans la chocolaterie-confiserie ou la glacerie.

Salaires brut du débutant : de 1 467 € à 1 800 € par mois. Le salaire varie en fonction du niveau de responsabilité, de l'obtention du diplôme, de l'expérience, du talent (titres, concours remportés).

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... »

DIPLÔMES

CAP

- Boulanger
- Glacier fabricant
- Pâtissier

MENTION COMPLÉMENTAIRE

- Pâtisserie boulangère
- Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

BAC PROFESSIONNEL

- Boulanger pâtissier

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

- Pâtissier confiseur glacier traiteur
- Chocolatier – confiseur
- Glacier fabricant

BREVET DE MAITRISE

- Pâtissier confiseur glacier traiteur