



Production  
Fabrication

## PÂTISSIER(ÈRE)

Autres intitulés :

Boulangier(ère)-  
pâtissier(ère),  
Aide-pâtissier(ère),  
Chef pâtissier(ère),  
Ouvrier(ère)  
pâtissier(ère),  
Pâtissier(ère)  
tourier(ère),  
Pâtissier(ère)-  
chocolatier(ère),  
Pâtissier(ère)-confiseur,  
Pâtissier(ère)-traiteur

Opportunités d'emploi :

● ● ● FORTES OPPORTUNITÉS

Le pâtissier est le spécialiste des desserts. Sa vitrine regorge de mille-feuilles, babas au rhum, saint-honoré et forêts noires... Son tour de main additionné de sa connaissance experte des recettes et techniques de fabrication, lui permettent de réaliser de savoureuses créations sucrées. Le pâtissier est en recherche constante d'associations subtiles de goûts, de textures, de couleurs et de formes pour surprendre les gourmets !

Au quotidien, il choisit les ingrédients et matériels auprès des fournisseurs et fabrique ses produits en s'appuyant sur une parfaite maîtrise des recettes et des techniques dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il développe de nouvelles recettes en fonction des goûts de sa clientèle et de son imagination. Le pâtissier travaille en coordination avec l'équipe de vente, et gère les stocks et les relations commerciales avec ses fournisseurs.

Aujourd'hui, un jeune désireux de se former à la pâtisserie trouvera aisément un travail en pâtisserie, mais également en boulangerie-pâtisserie ou encore chez un traiteur ou un restaurateur. La voie de l'apprentissage garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou reprenant une entreprise.

Lorsqu'il exerce ses fonctions au sein d'une entreprise des industries alimentaires, le professionnel opère généralement sur une seule des étapes qui composent la fabrication de pâtisseries.



© michaeljung - Fotolia.com

### Formations associées

#### Après la 3<sup>e</sup>

CAP Boulanger  
CAP Glacier fabricant  
CAP Pâtissier  
MC Pâtisserie boulangère  
MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées  
Bac pro Boulanger pâtissier  
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

#### BAC +2

BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Production/Fabrication

Logistique

Maintenance

Achat

Marketing/Vente

Innovation

R&D

QHSE

Fonctions transversales