

## PÂTISSIER(ÈRE)



Secteur :

► **Cafétérias**



Insertion professionnelle :



Affinité :

**Le travail manuel**  
Créer, inventer



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

**CAP/BEP**

Spécialisé dans la confection des desserts, le pâtissier **maîtrise les techniques et apporte sa créativité dans l'élaboration des gâteaux**. Il doit connaître le mode de fabrication des pâtes et des garnitures, les cuissons et les glaçages de chaque gâteau.

Créateur culinaire, le pâtissier doit savoir **réaliser les grands classiques** mais aussi **proposer ses propres créations**.

### Les missions



- ✓ Gestion et approvisionnement des stocks alimentaires
- ✓ Fabrication et cuisson des gâteaux
- ✓ Décoration et montage des produits
- ✓ Connaissance et utilisation des machines et outils spécifiques

### Le lieu de travail



- ✓ Structures privées (en entreprises par exemple)
- ✓ Structures publiques (organisme publiques, écoles, etc.)

### Les qualités requises



- ✓ Curiosité
- ✓ Créativité
- ✓ Perfectionnisme
- ✓ Rigueur
- ✓ Organisation

## Les formations possibles



- ✓ [CAP Boulanger](#)
- ✓ [CAP Glacier fabricant](#)
- ✓ CAP Pâtissier

CAP (ou équivalent) + 1 an :

- ✓ [Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant](#)
- ✓ [Mention Complémentaire Pâtisserie boulangère](#)
- ✓ [Mention Complémentaire Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées](#)

Niveau bac :

- ✓ Bac pro Boulanger-pâtissier
- ✓ [Brevet Technique des Métiers pâtissier confiseur glacier traiteur](#)

Niveau bac + 2

- ✓ Brevet de Maîtrise Pâtissier confiseur glacier traiteur

Bonne nouvelle, ce métier est accessible sans expérience !

## Les possibilités d'évolution



- ✓ Employé(e) Responsable
- ✓ Responsable de point de vente

## Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance



Se faire accompagner pour y accéder

