

1-Métier

2-Qualités essentielles

PÂTISSIER

3-Formation nécessaire

4-Salaire

5-Vidéo



1-Métier

Le pâtissier est un artisan ou un ouvrier spécialisé dans la fabrication des pâtisseries. Dans le commerce de détail, le métier de pâtissier est souvent couplé à d'autres activités proches : boulanger, chocolatier, confiseur, glacier, voire traiteur.



Comment travaille-t-il ?

Le pâtissier crée ses produits quasiment toujours à la main. Il prépare la pâte et les garnitures, choisit les modes de cuisson et réalise les décorations. Les principaux ingrédients utilisés sont la farine, le sucre, les produits laitiers, le chocolat et les colorants. Ses outils sont les fours, réfrigérateurs et fouets pour battre les oeufs ! Enfin, il fabrique de plus en plus de produits salés et des plats pour réceptions ou cocktails.

[Retour](#)

2-Qualité essentielles

Les +

Les desserts et les confiseries doivent toujours être parfaitement présentés. Le pâtissier manipule les couleurs et les formes, comme les peintres ou les sculpteurs. Ce métier artisanal est très créatif.



Les -

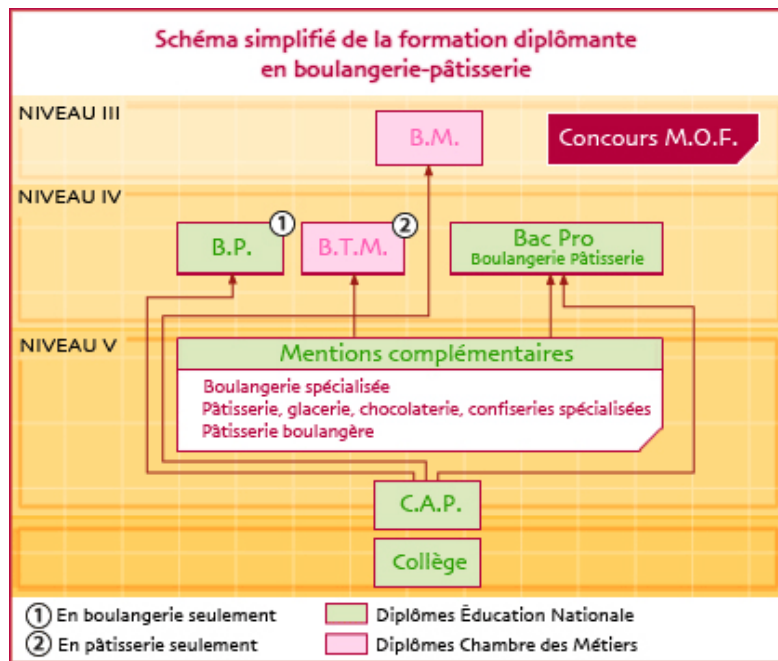


Il faut rester debout de longues heures et il est très fréquent de rencontrer de sévères problèmes de circulation sanguine

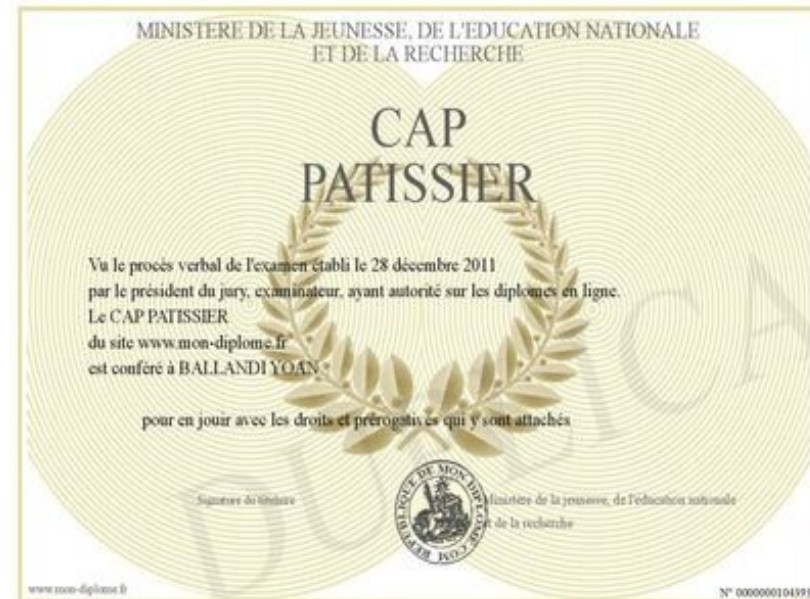
[Retour](#)

3-Formation nécessaire

Le BTM pâtissier confiseur glacier traiteur se prépare en 2 ans après l'un des CAP mentionnés plus haut et donne le niveau bac. Ce BTM permet de s'installer à son compte et faire acte de candidature au concours du meilleur ouvrier de France.



A l'issue de l'une de ces formations, vous pouvez préparer en 1 an la MC (mention complémentaire) boulangerie spécialisée, la MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées, la MC pâtisserie boulangère ou la MC cuisinier en desserts de restaurant. Chacune de ces MC donne le niveau CAP.



Retour

4-Salaire

Ouvrier pâtissier / Ouvrière pâtissière

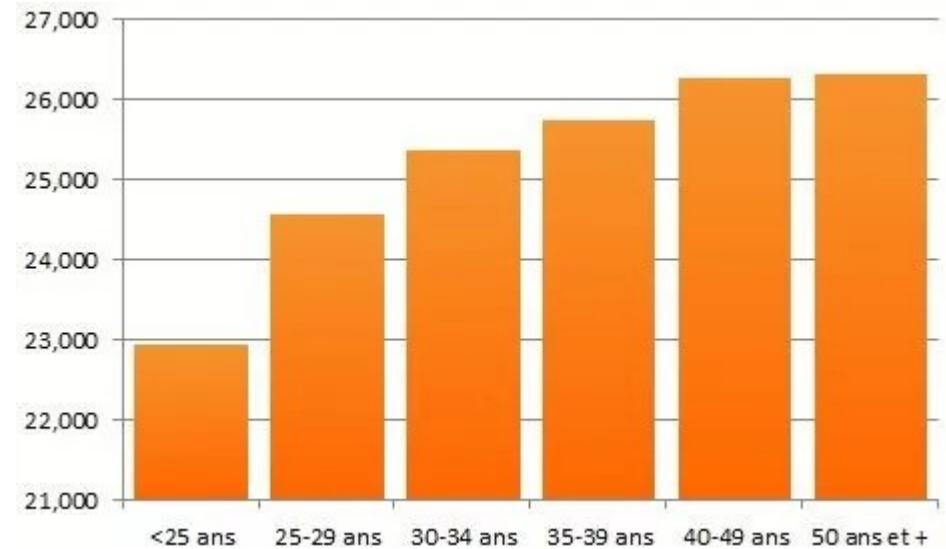
1 118 € à 1 600 €

Responsable d'équipe

1 500 € à 2 100 €

Responsable de laboratoire

1 400 € à 2 600 €



Les salaires mensuels bruts peuvent être compris entre le Smic (1 458 €) pour un titulaire de CAP débutant et 1 600 € pour un ouvrier plus qualifié.

Les meilleurs salaires peuvent atteindre 2 300 €. Installé à son compte, l'artisan pâtissier peut dégager mensuellement des revenus allant de 2 600 à 4 600 €.

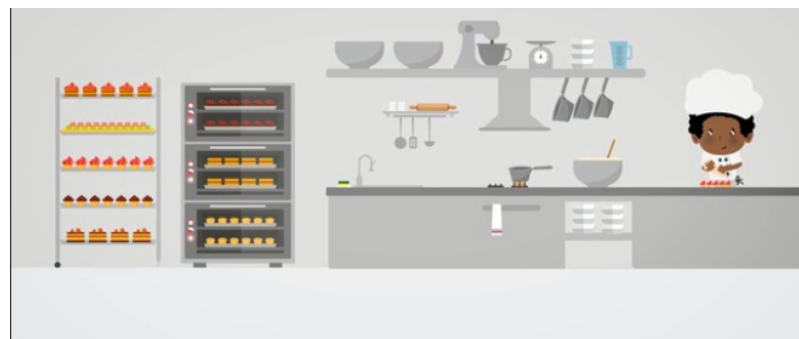
[Retour](#)

6-Vidéo



Les pâtissiers et les pâtissières confectionnent une grande diversité de recettes sucrées pour le plus grand plaisir des gourmands. Maniant aisément de nombreux ingrédients, ils recherchent l'alliance parfaite entre moelleux, fondant et craquant.

Cliquez sur la photo pour télécharger la vidéo.



[Retour](#)