

patissier

1/ Présentation du métier

2/ Formation nécessaire

3/ Vidéo

4/ Salaire

5/ Matériel pâtisserie



1/ Présentation métier pâtissier

Le pâtissier s'occupe de sa production de A à Z : il prépare la pâte, la garniture, surveille la cuisson et crée la décoration.

Dans un laboratoire ou en cuisine, en respectant les recettes ou en faisant preuve de créativité, le pâtissier exerce ses talents de glacier, de chocolatier ou de traiteur.

Soumis au jeu de la concurrence, il doit fidéliser ses clients. Il peut donc fabriquer aussi des produits salés comme les pizzas, des quiches, des plats cuisinés (service traiteur).

Les horaires de travail varient en fonction de la taille du magasin, de la clientèle et des périodes de l'année. En général, un pâtissier est devant ses fourneaux très tôt le matin.

Comme tout artisan, le pâtissier doit avoir des connaissances en comptabilité et en gestion. Des aptitudes à la vente et un bon sens de la communication sont nécessaires puisqu'il assure souvent la commercialisation des produits qu'il fabrique.



[RETOUR](#)

2/ Formation nécessaire.

Cette spécialité des métiers de bouche est l'objet de plusieurs formations débouchant sur des diplômes très spécialisés. Exemples de formations :

Niveau CAP

CAP pâtissier

CAP chocolatier-confiseur,

CAP glacier-fabricant,

MC (mention complémentaire) : pâtisserie-glacierie-chocolaterie-confiserie spécialisées (1 an après CAP),

MC pâtisserie boulangère,

MC cuisinier en dessert de restaurant,

Niveau bac

Bac pro boulanger-pâtissier,

BTM pâtissier confiseur glacier traiteur

Niveau bac +2

BM pâtissier confiseur glacier traiteur

Niveau bac +3

bachelor arts culinaires et entrepreneuriat option pâtisserie (Ferrandi) pour devenir chef de cuisine en restaurant.

Pour connaître les adresses des lycées professionnels et des CFA, contacter le CIO.

Contactez aussi les organismes professionnels des métiers de l'alimentation et la chambre de métiers et de l'artisanat de son département.



[RETOUR](#)

3/ Vidéo

Interview d'un pâtissier
diplômé



Présentation CAP de
pâtisserie



RETOUR

4/ Salaire

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 € par mois.

Le pâtissier débute sa carrière comme apprenti, puis passe par le stade d'ouvrier, de responsable d'équipe ou devient commerçant indépendant.



[RETOUR](#)

5/ Evolution professionnelle

Il peut accéder à des postes d'encadrement comme chef de partie, gérant, responsable en grande surface ou responsable de laboratoire.

Certains pâtisseries se spécialisent comme chocolatiers-confiseurs ou glacières. D'autres deviennent traiteurs et proposent des plats du jour, des buffets pour les réceptions.

L'expatriation est aussi une évolution possible en raison de la réputation culinaire française.



[RETOUR](#)