

Pâtissier(ière)

le métier

「La vie que j'ai choisie」

Fatima, pâtissière

“J’aimais confectionner des gâteaux sans penser en faire mon métier. Et puis un jour, ce fut la révélation, lors d’un stage en 4^e chez un pâtissier. Dès que l’on connaît bien les techniques de base, le plus gratifiant, c’est la décoration. On fait tellement de jolies choses en jouant avec les fondants ou les glaçages. Une pâtisserie, il faut que ce soit beau et bon à la fois : on est heureux de donner aux gens ce double plaisir. Ce métier m’a permis de m’épanouir totalement, de m’affirmer comme une vraie professionnelle. C’est vraiment ma passion.”

Activités

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne tartes, gâteaux, petits fours, entremets ainsi que des glaces, des viennoiseries et assure souvent une activité de traiteur. Il connaît par cœur les secrets de fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, feuilletée), sait choisir les bons ingrédients (farine, sucre, aromates) et les doser avec précision. Attentif à la qualité et à la variété des produits qu’il offre à sa clientèle, le pâtissier flatte aussi l’œil du gourmet en soignant la décoration des desserts (fleurs en sucre, glaçages, rubans de chocolat ou de nougatine...).

Où et comment ?

Le laboratoire dans lequel le pâtissier évolue comprend plans de travail, plaques de cuisson, fours, chambres de fermentation et de réfrigération. Même s’il utilise différents appareils, son tour de main reste essentiel pour réaliser mousses et nappages.

Profil

Adresse dans l’exécution des gestes, rigueur dans le suivi des recettes, minutie dans les dosages et respect de l’hygiène... sans ces qualités, pas de crèmes ni de pâtes réussies ! Cet artiste, amoureux des formes et des couleurs, sait apprécier les parfums et les textures et innover en jouant sur les goûts. Véritable orfèvre, il ajoute à ses talents un esprit créatif pour décorer ses desserts.

Débouchés et évolution

En fonction de ses motivations, le pâtissier peut se spécialiser dans une famille de produits (chocolaterie, confiserie...) ou devenir traiteur spécialisé pour cocktails et buffets. Avec de l’expérience, il peut créer ou reprendre une entreprise, après avoir acquis des connaissances en gestion et comptabilité.

Qualité, variété et innovation sont les atouts de la pâtisserie française qui jouit d’une excellente image à l’étranger.

© ONISEP/Sources : UPA, APOCM

quelles formations ?

Niveau V

- ▶▶ **CAP** pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur
- ▶▶ **MC** pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée
- ▶▶ **BEP** alimentation, option pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur

Niveau IV

- ▶▶ **Bac pro** métiers de l’alimentation option pâtisserie
- ▶▶ **BTM** pâtissier
- ▶▶ **BM** pâtissier

Niveau III

- ▶▶ **BMS** alimentation

pourensavoirplus

- ▶▶ **Confédération nationale de la pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacerie de France**
Téléphone : 01 40 89 96 70
www.confederationdelapatisserie.com
- ▶▶ **Confédération nationale de la boulangerie, pâtisserie française**
Téléphone : 01 53 70 16 25
www.boulangerie.org
- ▶▶ **Confédération générale de l’alimentation en détail**
Téléphone : 01 44 90 88 44
www.cgad.fr
- ▶▶ **Chambre de métiers et de l’Artisanat**
Téléphone : 0 825 36 36 36
(0,15 € TTC la minute)
- ▶▶ **Oniseip**
www.oniseip.fr

métiers proches

- ▶▶ Boulanger
- ▶▶ Chocolatier
- ▶▶ Glacier
- ▶▶ Traiteur