

Fiche métier : PATISSIER

lundi 22 juin 2015, par [Administrateur](#)

Descriptif « métier » :

Ouvrier, ouvrier qualifié ou artisan, le pâtissier- glacier- chocolatier- confiseur prépare, réalise et présente différentes fabrications de :

- Pâtisserie : Viennoiseries, entremets, petits gâteaux, tartes ...
- Glacerie : Sorbets, glaces, entremets glacés, fruits givrés ...
- Chocolaterie : Bonbons de chocolat, intérieurs chocolat, moulage des sujets en chocolat ...
- Confiserie : Praliné, Caramels, pâtes de fruits, pâte de guimauve, nougats ...

Au sein de ce métier, l'épanouissement est total grâce à son évolution permanente (techniques, matières premières ...)

Compétences :

- Organiser et conduire une production.
- Maîtriser la technologie professionnelle afin d'optimiser la production.
- Faire preuve de créativité.

Travail :

- Maîtriser les techniques de la production.
- Choisir les fournisseurs.
- Réceptionner et contrôler les marchandises.
- Gérer les stocks.
- Planifier le travail.
- Respecter les coûts matières.
- Rédiger les fiches techniques.
- Organiser le nettoyage du matériel et des locaux.
- Créer de nouvelles recettes.
- Assurer l'encadrement et la formation des commis et des apprentis.

Mots « métier » :

- Façonner
- Dresser
- Fouetter

□ Poches à douilles + douilles

□ Bassine « cul de poule »

□ Poêlon à sucre

Formation :

Diplômes :

Niveau V : CAP, BEP, Mention complémentaire

Niveau IV : Baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier

Brevet technique des métiers (B.T.M)

Brevet de Maîtrise (B.M)

Niveau III : Brevet de Maîtrise supérieur (B.M.S)