



PATISSIER - CHOCOLATIER

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 fabrications des différentes pâtes, sait choisir les bons ingrédients 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.

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.

QUELLES FORMATIONS ? :

Niveau V : CAP chocolatier
CAP Pâtissier
Mention Complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée

Niveau IV : BTM Pâtissier
BAC PRO « Boulanger-Pâtissier »