

Le/la pâtissier(ère) fabrique et décore des produits de pâtisserie (gâteaux, tartes, viennoiseries, entremets...), en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité. Il/elle travaille à partir de matières premières ou de préparations semi-élaborées pour créer des produits destinés à la vente ou à des événements spécifiques.



Activités principales

☀ Préparation et organisation du poste de travail

- Vérifier les matières premières et les équipements.
- Préparer les postes de travail pour optimiser la production.
- Planifier les étapes de fabrication en tenant compte des délais.

☀ Fabrication des produits de pâtisserie

- Réaliser des mélanges, pâtes et crèmes (pâte feuilletée, génoise, crème pâtissière, ganache, etc.).
- Cuire et façonner les produits selon les recettes.
- Monter et décorer des entremets, tartes ou pièces montées.

☀ Contrôle qualité et respect des normes

- Contrôler la conformité des matières premières et des produits finis.
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.
- Conditionnement et présentation des produits.
- Conditionner les produits pour leur conservation et leur présentation.
- Mettre en valeur les produits dans les vitrines ou à l'occasion d'événements.

☀ Entretien et nettoyage des locaux et du matériel

- Nettoyer et désinfecter les outils et équipements.
- Veiller à l'entretien et à la maintenance du matériel.
- Respecter les règles de tri des déchets.

☀ Création et innovation

- Concevoir de nouvelles créations en fonction des tendances ou des saisons.
- Participer à l'élaboration de produits pour des événements spécifiques.

Compétences et qualités requises

- Préparer et réaliser des pâtisseries variées (viennoiseries, gâteaux, entremets, chocolats).
- Utiliser les équipements spécialisés (fours, mélangeurs, tempéreuses pour le chocolat, etc.).
- Assurer la qualité gustative et esthétique des produits. (recettes innovantes)
- Etre passionné(e), créatif(ve), minutieux(se)

Formations recommandées

Niveau 3 :

- CAP Pâtissier
- Titre professionnel pâtissier

Niveau 4 :

- Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- BP Pâtissier

Niveau 5 :

- BTS Management en Hôtellerie et Restauration option B : Production Culinaire

Évolutions possibles

- Développement de compétences en chocolaterie, confiserie ou glacerie.
- Intégration de techniques innovantes (impression 3D alimentaire, pâtisserie végétale).
- Possibilité d'évoluer vers des postes de chef pâtissier, artisan indépendant ou formateur en pâtisserie.

Compétences mobilisées :

- Techniques de pâtisserie et viennoiserie.
- Normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Gestion des stocks et conservation des matières premières.

Scannez ci-dessous pour
découvrir le portrait de ce
métier !

