



[fiche métier]

Pâtissier(ère)

Code ROME : D1104 - Personnel de fabrication en boulangerie-pâtisserie

Résumé du métier

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



[fiche métier]

Pâtissier(ère)

Code ROME : D1104 - Personnel de fabrication en boulangerie-pâtisserie

Compétences et aptitudes

- Préparer et réaliser des pâtisseries variées (viennoiseries, gâteaux, entremets, chocolats).
- Utiliser les équipements spécialisés (tours, mélangeurs, températeuses pour le chocolat, etc.).
- Assurer la qualité gustative et esthétique des produits.
- Être passionné(e), créatif(ve), ambitieux(se).



Formations recommandées :

Niveau 3 (CAP) :

- Pâtissier
- CS Pâtisserie de boutique et CS technique du tour (ex Mention Complémentaire)

Niveau 4 (BP - Bac Pro) :

- Bac Pro Boulanger-pâtissier.
- BTM Pâtissier

Niveau 5 (BP - Bac Pro) :

- BM Pâtissier chocolatier confiseur

Évolutions possibles :

Ce métier offre des perspectives :

- 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 pour découvrir le portrait de ce métier !

