

En tant que pâtissier, vous êtes un artisan spécialisé dans la création et la confection de délices sucrés. De la préparation de petits plaisirs quotidiens aux réalisations exceptionnelles, votre expertise culinaire apporte une touche de douceur à chaque occasion.

Son rôle

➤ Création et réalisation des produits

Le pâtissier est un artisan expert dans la création de pâtisseries, viennoiseries et autres délices sucrés. Il maîtrise les techniques de préparation, de cuisson et de décoration pour offrir des produits de qualité. Il allie créativité et précision pour concevoir des recettes originales ou revisiter des classiques, tout en veillant à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

➤ Gestion des ingrédients et des stocks

La gestion des ingrédients est cruciale pour le pâtissier. Il sélectionne les meilleures matières premières, contrôle leur qualité et assure leur fraîcheur. Il est également responsable de la gestion des stocks, en planifiant les commandes et en évitant les gaspillages. Cette organisation rigoureuse lui permet de garantir la disponibilité des produits et d'optimiser les coûts de production.

➤ Vente et relation client

Le pâtissier ne se limite pas à la production : il joue aussi un rôle clé dans la vente de ses créations. Il met en valeur ses produits en vitrine, conseille les clients sur les choix et les commandes spéciales, comme les gâteaux d'événements. Grâce à son sens du service, il fidélise une clientèle en quête de qualité et de saveurs uniques, contribuant ainsi au succès de son entreprise.

Qualités

Posséder un sens aiguisé du goût et de l'esthétique

Être créatif

Faire preuve de minutie, de précision et de rigueur

Être organisé

Avoir une bonne résistance physique et une capacité à gérer le stress

Savoir travailler en équipe

Être efficace et compétent dans la gestion du temps

Points forts personnels

- J'ai un sens développé de la créativité
- J'ai une passion pour le travail manuel
- J'ai une affinité pour le commerce
- J'éprouve du plaisir à interagir avec les autres
- J'ai un amour pour la cuisine et une curiosité insatiable pour explorer de nouvelles saveurs et techniques dans l'art de la pâtisserie

Carrières & opportunités

Pâtissier indépendant

Ouvrir et gérer sa propre boulangerie-pâtisserie.

Salarié dans une pâtisserie

Travailler dans des boulangeries artisanales, des pâtisseries ou des grandes surfaces.

Chef pâtissier en restauration

Travailler dans des restaurants, des hôtels ou des traiteurs de prestige.

Pâtissier développeur de produits ou formateur

Participer à la création de recettes pour l'industrie agroalimentaire ou former la prochaine génération de pâtissiers.

Se former au métier de Pâtissier, à Paris et en île-de-France



CAP Chocolaterie Confiserie

Financé par OPCO, CPF

1 an : 420h

à partir de 0 €



BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Financé par OPCO

16 ans

2 ans

à partir de 0 €



Certificat de Spécialisation Pâtisserie de boutique

Financé par OPCO, CPF

16 ans

1 an : 420 heures

à partir de 0 €



CAP Pâtissier

Financé par OPCO

15 ans

CAP en 1 an : 420h à 490h / CAP en 2 ans : 840h à 918h

à partir de 0 €



Certificat de Spécialisation
Techniques du tour en Boulangerie
et en Pâtisserie

Financé par OPCO

16 ans

1 an : 420h

à partir de 0 €