



Amandine

18 ans, apprentie en 1^{ère} année CAP
 « J'ai commencé par une formation dans la restauration, puis je me suis orientée vers la pâtisserie, car ce que je préfère dans un repas, c'est le dessert ! Ce métier me permet de partager ma passion des gâteaux en régaland la clientèle »

Pâtissier

Apprenti(e) aujourd'hui, Chef d'Entreprise demain !

Définition

Le métier de pâtissier est sans doute un des métiers les plus créatifs tant les produits utilisés se plient à la volonté et au savoir-faire des artisans, leur imagination ne semble pas avoir de limites. Toutefois le pâtissier est d'abord le créateur des petits fours, des crèmes et des pièces montées. Confiseur, il est le magicien qui enchante nos papilles avec ses caramels, ses nougats, pâtes de fruits, dragées et bonbons. Chocolatier il matérialise ses dons avec des friandises et ses moulages en chocolat mais aussi avec des sorbets lorsqu'il se transforme en glacier. Le pâtissier peut également nous régaler avec des quiches, pizzas, réductions et miniatures

Qualités requises

- Aptitude en matière de goût
- Habilité manuelle pour acquérir et pratiquer les tours de main
- Créativité, sens des formes et des couleurs, goût et talent
- Esthétique pour la présentation
- Bonne santé physique
- Excellente hygiène
- Qualité du travail, rigueur

Conditions de travail

Le pâtissier exerce seul ou en équipe dans un laboratoire, ses tâches lui imposent une station debout permanente et impliquent une certaine rapidité d'exécution. Ce métier demande une grande disponibilité (travail le week-end et durant les périodes de fêtes).

Compétences

Il doit respecter des règles d'hygiène strictes lors de la fabrication des produits et l'entretien du matériel et des locaux. Les différentes étapes de fabrication demandent la plus grande attention pour respecter les dosages. Le pâtissier est un esthète car ses préparations flattent l'œil avant le palais. Il doit veiller à la qualité et à la variété de ses produits et innover sur les goûts. Comme pour tous les artisans, ses qualités de gestionnaire assureront la réussite de son entreprise.



Perspectives

Le métier de pâtissier offre de nos jours de nombreuses opportunités. L'ouvrier qualifié, au-delà des possibilités de créer son entreprise en France ou d'exercer à l'étranger (le savoir-faire français s'exporte bien), pourra se diversifier ou se spécialiser dans une famille de produits : chocolaterie, confiserie, glacier et même devenir traiteur spécialisé pour les cocktails et les buffets. Pour le pâtissier, les possibilités d'exercer ses talents sont très variées.

Chef d'entreprise demain !

Niveaux	Diplôme	Formation	Durée
V	CAP Chocolatier ou Pâtissier glacier	Français, mathématiques, histoire géographie, sciences, éducation physique et sportive, sciences appliquées à l'alimentation, prévention santé environnement, technologie, arts appliqués, connaissance de l'entreprise, pratique professionnelle	2 ans
V	MC Spécialités pâtisseries	Connaissance des entreprises et de l'environnement économique & social, sciences appliquées à l'alimentation, arts appliqués, technologie générale et appliquée, pratique professionnelle	1 an
IV	BTM	Communication, commercialisation des produits, étude des coûts, réalisation d'un Mémoire, gestion des ressources humaines, technologie, pratique professionnelle	2 ans

**Bac Pro
à l'étude**

En apprentissage : formation alternée entre le CFA et l'entreprise.

Retrouvez la Bourse de l'Apprentissage de la Région Lorraine sur www.saril.org et consultez les offres disponibles par secteur d'activités et par secteur géographique.

CADEA

Centre d'Aide au Développement de l'Emploi dans l'Artisanat
 4 rue de la Vologne - 54520 LAXOU
 ☎ 03 83 95 60 46 - Fax 03 83 95 60 30

CEPAL

Centre de Formation des Apprentis
 3 rue de la Vezouze - 54520 LAXOU
 ☎ 03 83 96 52 50 - Fax 03 83 97 10 48



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**
 Meurthe-et-Moselle
Université des Métiers
CEPAL

www.cma-nancy.fr