

Pâtissier

Nature du travail : Le pâtissier confectionne des gâteaux, des biscuits, des viennoiseries mais sait aussi les rendre alléchants par une décoration travaillée. C'est un fin connaisseur des ingrédients de base (farine, sucre, laitages, chocolat...) et de leur utilisation.



Condition de travail : Le pâtissier s'occupe de sa production de A à Z : il prépare la pâte, la garniture, surveille la cuisson et crée la décoration. Dans un laboratoire, en respectant les recettes ou en faisant preuve de créativité, il exerce ses talents de glacier, de chocolatier ou de traiteur.

Formation : CAP boulanger, CAP chocolatier-confiseur,- CAP glacier-fabricant, CAP pâtissier, Bac pro boulanger, pâtisserie, Bac pro technicien conseil vente en alimentation, option produits alimentaires, MC (mention complémentaire) boulangerie spécialisée, MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées, - MC pâtisserie boulangère.

Qualités nécessaires : Hygiène et propreté, Santé physique, Gourmand et un bon goût, Sens artistique, Finesse et habileté, Sens pratique, Caractère sociable, Bonne disposition pour le calcul, Aimer le travail à l'intérieur

Salaire de départ : Les salaires mensuels bruts peuvent être compris entre le Smic (1425 €) pour un titulaire de CAP débutant et 1 450 € pour un ouvrier plus qualifié. Les meilleurs salaires peuvent atteindre 2 260 €. Installé à son compte, l'artisan pâtissier peut dégager mensuellement des revenus allant de 2 600 à 4 600 €.

Perspectif d'emploi : Tu peux faire de la glaces avec la même formation

