

# Pâtisserie



# Fiche Métier

## Activité

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne tartes, gâteaux, petits fours, entremets ainsi que des glaces, des viennoiseries et assure souvent une activité de traiteur.

Il connaît par cœur les secrets de fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, feuilletée), sait choisir les bons ingrédients (farine, sucre, aromates) et les doser avec précision. Attentif à la qualité et à la variété des produits qu'il offre à sa clientèle, le pâtissier flatte aussi l'œil du gourmet en soignant la décoration des desserts (fleurs en sucre, glaçages, rubans de chocolat ou de nougatine...).

## Compétences

**Adresse** dans l'exécution des gestes, rigueur dans le suivi des recettes, **minutie** dans les dosages : sans ces qualités, pas de crèmes ni de pâtes réussies ! Il sait apprécier les parfums et les textures, bref, toutes les saveurs de la gastronomie sucrée. Véritable esthète, il ajoute à ses talents un **esprit créatif** pour décorer ses desserts.

**Physiquement, le métier est exigeant** : se lever tôt et travailler debout, derrière les fourneaux. Le rythme de travail peut s'accélérer à certains moments de la journée. **Être rapide** et **savoir gérer son temps** pour suivre plusieurs préparations en même temps est alors indispensable.

## Exigences

**Habile** : Les assemblages des pièces et les décorations à base de crème sont souvent délicats à réaliser.

**Imaginatif** : Le succès d'un pâtissier est souvent dû à sa créativité, à ses inventions et à son sens de la décoration. Il est important de renouveler ses produits assez souvent et de suivre les demandes des clients.

**Gourmet** : Il faut non seulement réussir de belles présentations, mais aussi optimiser la finesse du goût des pâtisseries.

Le pâtissier débute généralement en tant qu'apprenti avant de devenir ouvrier. Certains choisissent de se spécialiser dans la chocolaterie-confiserie ou la glacerie.

Il peut ensuite évoluer vers un poste de chef d'équipe ou vers d'autres postes d'encadrement : chef de partie, chef de rayon en grande surface, responsable de laboratoire...

Il peut aussi se mettre à son compte. Dans ce cas, des compétences en gestion (acquises, par exemple, en passant un brevet de maîtrise) se révèlent indispensables.

## Diplômes préparés à l'IREAM

- ◆ Niveau V : CAP Pâtissier
- ◆ Niveau V : MC Employé Traiteur
- ◆ Niveau V : MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiseur Spécialisées.
- ◆ Niveau IV : BTM Pâtissier





**I.R.E.A.M.**

33, rue de Québec 80090 AMIENS

Tél. 03 60 127 250 Fax : 03 60 144 606

Contact : [contact@iream.fr](mailto:contact@iream.fr)

Site : [www.iream.fr](http://www.iream.fr)

