

Appellations

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Aide-pâtissier / Aide-pâtissière | <input type="checkbox"/> Glacier / Glacière |
| <input type="checkbox"/> Biscuitier / Biscuitière | <input type="checkbox"/> Ouvrier pâtissier / Ouvrière pâtissière |
| <input type="checkbox"/> Chef pâtissier / pâtissière | <input type="checkbox"/> Pâtissier / Pâtissière |
| <input type="checkbox"/> Chocolatier / Chocolatière | <input type="checkbox"/> Pâtissier tourier / Pâtissière tourière |
| <input type="checkbox"/> Confiseur / Confiseuse | <input type="checkbox"/> Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière |
| <input type="checkbox"/> Confiturier / Confiturière | <input type="checkbox"/> Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse |
| <input type="checkbox"/> Entremettier / Entremettrice | <input type="checkbox"/> Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse |

Définition

Prépare et confectionne des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Peut effectuer la vente de produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie.

Peut gérer un commerce de détail alimentaire (pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacier, ...).

Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Brevet Professionnel, Brevet de Maîtrise, Bac professionnel) en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et alimentation.

Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle pour le poste d'aide-pâtissier.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de pâtisseries, confiseries, chocolateries, glaciers, traiteurs traditionnels ou industriels, aux rayons boulangerie-pâtisserie de grandes et moyennes surfaces, dans des restaurants, en contact avec les clients et en relation avec les fournisseurs, le responsable du rayon et les services d'hygiène.

Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés et de nuit (tôt le matin).

L'activité s'effectue en laboratoire et peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée.

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des produits	R	<input type="checkbox"/> Caractéristiques des farines
<input type="checkbox"/> Mélanger les ingrédients des pâtes, des crèmes, des garnitures et des entremets	R	<input type="checkbox"/> Caractéristiques des pâtes de pâtisserie
<input type="checkbox"/> Procéder à la cuisson de produits de pâtisserie, de confiserie, de pièces de chocolat	R	<input type="checkbox"/> Procédures de fabrication de produits de pâtisserie
<input type="checkbox"/> Effectuer le montage et la décoration des produits (assemblage de couches de biscuit, de crème au beurre, nappage, glaçage, ...)	Ra	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux	R	<input type="checkbox"/> Fermentation des pâtes à pâtisserie <input type="checkbox"/> Chaîne du froid <input type="checkbox"/> Calcul de quantité <input type="checkbox"/> Conversion d'unités de mesure <input type="checkbox"/> Pétrissage manuel <input type="checkbox"/> Utilisation de pétrin mécanique <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
Confectionner des produits alimentaires : <input type="checkbox"/> Chocolats <input type="checkbox"/> Confiseries <input type="checkbox"/> Confitures artisanales <input type="checkbox"/> Glaces, sorbets <input type="checkbox"/> Plats traiteur (pizzas, quiches, sandwiches, ...) <input type="checkbox"/> Préparations confites de fruits (fruits confits, pâtes de fruits, ...) <input type="checkbox"/> Produits de boulangerie (pain blanc, baguettes, pains spéciaux, ...) <input type="checkbox"/> Viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches, ...) <input type="checkbox"/> Pâtisseries	Rs Rs R Rs R Rs R R Rs	<input type="checkbox"/> Caractéristiques du sirop de sucre (nappe, petit filé, ...) <input type="checkbox"/> Modes de congélation des produits de glacerie <input type="checkbox"/> Principes de macération des fruits (durée, température, ...) <input type="checkbox"/> Utilisation de trempeuse (chocolat) <input type="checkbox"/> Utilisation de sorbetière <input type="checkbox"/> Moulage de pièces de chocolat <input type="checkbox"/> Sculptage de chocolat
<input type="checkbox"/> Pétrir des pâtes de pâtisserie et les préparer (fonçage, garnissage, ...)	R	
<input type="checkbox"/> Préparer les fruits secs ou frais (découpe, épluchage, rinçage, ...)	R	
<input type="checkbox"/> Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stock et la saisonnalité	Cr	
<input type="checkbox"/> Renseigner les clients sur les produits et effectuer la vente	Ec	<input type="checkbox"/> Techniques de vente <input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement
<input type="checkbox"/> Conditionner des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et disposer les produits en vitrine, en rayon, sur des présentoirs	R	<input type="checkbox"/> Utilisation d'appareils d'emballage/conditionnement

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes	Cr	<input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Réceptionner les marchandises, les produits et contrôler la conformité de la livraison	Rc	
<input type="checkbox"/> Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure	C	<input type="checkbox"/> Eléments de base en gestion comptable et administrative <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion comptable
<input type="checkbox"/> Former des employés aux techniques du métier	S	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Boulangerie <input type="checkbox"/> Boutique, commerce de détail <input type="checkbox"/> Chocolaterie <input type="checkbox"/> Confiserie <input type="checkbox"/> Entreprise alimentaire <input type="checkbox"/> Hypermarché (2500 m2 et +) <input type="checkbox"/> Pâtisserie <input type="checkbox"/> Salon de thé <input type="checkbox"/> Supermarché (400 à 2500m2) <input type="checkbox"/> Traiteur	<input type="checkbox"/> Armée	<input type="checkbox"/> Travail en indépendant

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1102 - Boulangerie - viennoiserie <input type="checkbox"/> Boulanger-pâtissier / Boulangère-pâtissière
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1107 - Vente en gros de produits frais <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie <ul style="list-style-type: none"> Toutes les appellations 	G1602 - Personnel de cuisine <ul style="list-style-type: none"> — Chef de partie pâtissier / pâtissière — Chef pâtissier / pâtissière de restaurant — Commis pâtissier / Commise pâtissière de restaurant — Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière — Pâtissier / Pâtissière de restaurant — Second / Seconde de pâtisserie
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie <ul style="list-style-type: none"> Toutes les appellations 	H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire <ul style="list-style-type: none"> — Conducteur / Conductrice de ligne en pâtisserie industrielle — Technicien / Technicienne de fabrication en industrie alimentaire

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie <ul style="list-style-type: none"> Toutes les appellations 	D1301 - Management de magasin de détail <ul style="list-style-type: none"> — Toutes les appellations
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie <ul style="list-style-type: none"> Toutes les appellations 	D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises <ul style="list-style-type: none"> — Attaché commercial / Attachée commerciale grandes et moyennes surfaces de vente (GMS)
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie <ul style="list-style-type: none"> Toutes les appellations 	D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires <ul style="list-style-type: none"> — Toutes les appellations
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie <ul style="list-style-type: none"> Toutes les appellations 	K2109 - Enseignement technique et professionnel <ul style="list-style-type: none"> — Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis