



## Fiche métier Pâtissier/e

## Le métier d'aujourd'hui

Le/la pâtissier/e est l'artisan des gâteaux, des petits fours, des crèmes et des pièces montées. Il/elle peut endosser le rôle de chocolatier, glacier ou confiseur.

C'est la créativité et la renommée internationale de la pâtisserie française qui permet aux pâtissier/es d'aujourd'hui d'en être des ambassadeurs et ambassadrices avec la réalisation de pièces d'exception en sucre, de nouvelles recettes exotiques, de goûts venus d'ailleurs...

D'autre part, une activité de traiteur peut aussi être développée avec des quiches, pizzas, canapés et verrines pour s'ouvrir à la cuisine de réception.

### ● Compétences et qualités requises

- Apprécier le travail en équipe,
- avoir un bon sens du contact et une sensibilité commerciale,
- un talent artistique compatible avec la rigueur de mise en œuvre des directives d'une fabrication,
- Une pointe de rêve et d'envie associée à l'habileté du geste permettra peut-être la création de nouvelles recettes après de longues heures de travail.

### ● Les conditions de travail

Le/la pâtissier/e travaille, seul/e ou en équipe, la plupart du temps en atelier, en station debout, avec des ports de charge réguliers. Il/elle est constamment exposé/e à des variations de température.

Le port d'une tenue professionnelle adaptée est nécessaire de même que le respect rigoureux des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

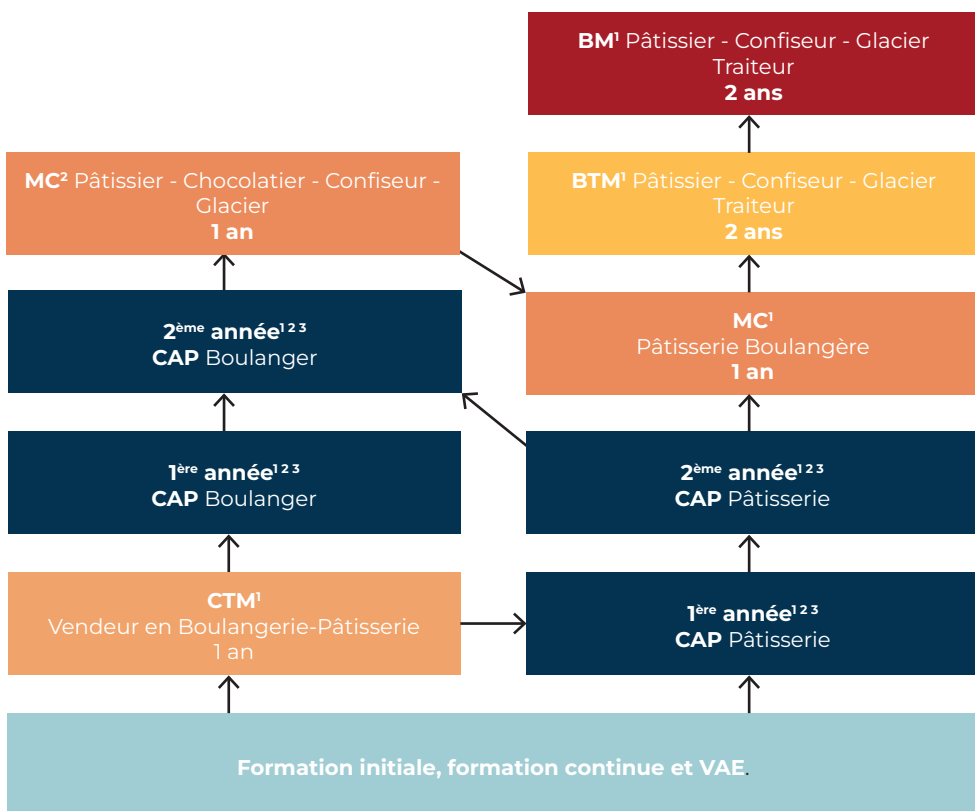
Ses horaires varient en fonction de son statut et de la taille de l'entreprise. Ils peuvent être matinaux, décalés et plus chargés pendant les périodes de fête.



## Les débouchés et évolutions professionnelles

### ● La formation au Campus des Métiers de Moselle : Metz - Thionville et Forbach

La pâtisserie est toujours en quête de personnel qualifié. Comme en témoignent certain/es chefs, ce métier apporte rêve et épanouissement. Une fois devenu/e bon/ne professionnel/le, l'ouvrier/e peut voyager car la renommée de la pâtisserie française permet aux maisons réputées de recruter nos nouveaux talents. Il/elle peut aussi créer son entreprise ou continuer son chemin en restauration, traiteur chocolaterie et spécialisations diverses en tant que chef de partie, gérant, responsable en grande surface ou encore responsable de laboratoire.



#### > Niveau 3

**CAP** : Certificat d'Aptitude Professionnelle

**CTM** : Certificat Technique des Métiers

**MC** : Mention Complémentaire

#### > Niveau 4

**BTM** : Brevet Technique des Métiers

#### > Niveau 5 :

**BM** : Brevet de Maîtrise

<sup>1</sup> Dispensé à Metz

<sup>2</sup> Dispensé à Thionville

<sup>3</sup> Dispensé à Forbach

## ● Les voies d'accès

### Diplômes et titres accessibles par :

- alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, en fonction des dispositions des OPCO) ;
- formation continue selon les dispositifs de financements mobilisables ;
- validation des Acquis de l'Expérience (VAE), selon l'expérience professionnelle du candidat inscription aux examens en candidat libre ;
- formation accessible aux personnes handicapées après analyse de la demande par le référent handicap du site de formation en lien avec le réseau des partenaires.

**Rémunération** : Le salaire mensuel brut peut être compris entre le SMIC pour un/e titulaire de CAP débutant/e et 1600€ pour un/e ouvrier/e plus qualifié/e. Les meilleurs salaires peuvent atteindre 2300€. Installé/e à son compte, l'artisan peut dégager des revenus allant de 2600 à 4600€ par mois. (Source : CIDJ-2020)



#### **CFA de Metz**

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr  
5 boulevard de la Défense  
57070 Metz Technopôle

#### **CFA de Thionville**

03 82 59 16 82

cfathionville@cma-moselle.fr  
10 allée de la Terrasse  
57100 Thionville

#### **CFA de Forbach**

03 87 87 02 08

cfaforbach@cma-moselle.fr  
1 rue Camille Weiss  
57600 Forbach