



Aromaticien

Boucher

Cuisinier

✓ **Pâtissier**

Réceptionniste

Responsable hôtel-restaurant

Serveur

## Pâtissier

Les pâtissiers français sont souvent classés parmi les meilleurs au monde. Cocorico ! Et surtout bravo.

Car il n'est pas facile d'atteindre l'excellence dans cette spécialité ultra-exigeante. Le cadre de travail du pâtissier ou de la pâtissière ressemble à un laboratoire où il ferait très chaud, mais ce qui est en sort est digne de la chocolaterie de Charlie. Confiseries, biscuits, chocolats, gâteaux, viennoiseries et même glaces, le sucre est son élément. Il se lève bien avant l'aurore (entre 4 et 6 heures en général, éventuellement plus tôt) pour préparer ses pâtes, ses crèmes et autres garnitures tels les fondants et les glaçages. Sensible aux goûts, aux textures et aux couleurs, le pâtissier sait que la gourmandise commence par les yeux et soigne la décoration.

Capable de réaliser ses classiques au millimètre, il imagine aussi ses propres recettes. Le pâtissier doit faire preuve de rigueur, de précision, de créativité et d'une bonne résistance. Plusieurs fois dans l'année, notamment au moment de Noël et de Pâques, la pression est à son maximum. Employé dans une boulangerie-pâtisserie (c'est le cas de trois pâtissiers sur quatre), un restaurant ou un fabricant industriel, le pâtissier débute le plus souvent comme apprenti. S'il ambitionne d'ouvrir son propre commerce, des compétences de vendeur lui seront nécessaires. Et évidemment des notions de gestion. Bon à savoir : la réputation de la pâtisserie française est un vrai passeport pour celui ou celle qui a envie de courir le monde.

### FORMATION

Au niveau CAP : Pâtissier. Avec ce diplôme, il est possible de préparer le Brevet technique des métiers Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur. Délivré par les chambres de métiers et de l'artisanat, il permet de créer son entreprise.

Au niveau bac : bac pro Boulanger-pâtissier.

À bac +2 : Brevet de maîtrise Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.



FONDATION  
**CROISSANCE**  
RESPONSABLE  
INSTITUT DE FRANCE