

Appellations

- ☐ Aide-pâtissier / Aide-pâtissière
- ☐ Biscuitier / Biscuitière
- ☐ Chef pâtissier / pâtissière
- ☐ Chocolatier / Chocolatière
- ☐ Confiseur / Confiseuse
- ☐ Confiturier / Confiturière
- ☐ Entremettier / Entremettrice

- ☐ Glacier / Glacière
- ☐ Ouvrier pâtissier / Ouvrière pâtissière
- ☐ Pâtissier / Pâtissière
- ☐ Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière
- ☐ Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse
- ☐ Pâtissier tourier / Pâtissière tourière
- ☐ 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.

Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
☐ Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des produits ☐ Mélanger des produits et ingrédients culinaires	R R	☐ Utilisation de matériel de nettoyage ☐ Utilisation de pétrin mécanique

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
☐ Cuire des produits de pâtisserie, confiseries ou pièces de chocolat ☐ Effectuer le montage et la décoration des produits pâtisseries ☐ Entretenir un poste de travail ☐ Entretenir un espace de vente ☐ Nettoyer du matériel ou un équipement	R Ra R R R	☐ Pétrissage manuel ☐ Conversion d'unités de mesure ☐ Calcul de quantité ☐ Caractéristiques des farines ☐ Fermentation des pâtes à pâtisserie ☐ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ☐ Produits de pâtisserie ☐ Caractéristiques des pâtes de pâtisserie ☐ Chaîne du froid

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Confectionner des chocolats ☐ Réaliser des confiseries ☐ Préparer des confitures artisanales ☐ Préparer des glaces et des sorbets ☐ Préparer des plats traiteur ☐ Réaliser des préparations confites de fruits ☐ Fabriquer des produits de boulangerie ☐ Confectionner des viennoiseries ☐ Cuire des pièces de viennoiserie ☐ Réaliser des pâtisseries	Rs Rs R R R Rs R R R Rs	☐ Utilisation de sorbetière ☐ Caractéristiques du sirop de sucre (nappe, petit filé, ...) ☐ Mode de congélation des produits de glacierie ☐ Principes de macération des fruits ☐ Utilisation de trempeuse (chocolat) ☐ Moulage de pièces de chocolat ☐ Techniques de sculptage de chocolat
☐ Préparer une pâte de pâtisserie ☐ Pétrir une pâte de pâtisserie	R R	
☐ Préparer les fruits secs ou frais (découpe, épluchage, rinçage, ...)	R	
☐ Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité	Cr	
☐ Renseigner un client ☐ Conclure une vente	S Ec	☐ Procédures d'encaissement ☐ Techniques de vente

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Conditionner des produits de pâtisserie, confiserie et chocolaterie ☐ Disposer des produits sur le lieu de vente	R R	☐ Appareil de conditionnement
☐ Suivre l'état des stocks ☐ Définir des besoins en approvisionnement ☐ Préparer les commandes	C C Cr	☐ Gestion des stocks et des approvisionnements ☐ Logiciels de gestion de stocks
☐ Réceptionner un produit ☐ Vérifier la conformité de la livraison	Rc C	
☐ Réaliser une gestion administrative ☐ Réaliser une gestion comptable	C C	☐ Gestion comptable ☐ Gestion administrative ☐ Logiciels comptables
☐ Transmettre les techniques du métier ou mener des actions de sensibilisation au métier	S	

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
☐ Boulangerie ☐ Boutique, commerce de détail ☐ Chocolaterie ☐ Confiserie ☐ Entreprise alimentaire ☐ Hypermarché (2500 m² et +) ☐ Pâtisserie ☐ Salon de thé ☐ Supermarché (400 à 2500m²) ☐ Traiteur	☐ Armée	☐ Travail en indépendant

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	D1102 - Boulangerie - viennoiserie - Boulanger-pâtissier / Boulangère-pâtissière
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	D1107 - Vente en gros de produits frais ■ Toutes les appellations
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	G1602 - Personnel de cuisine - 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 ■ Toutes les appellations	H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire - 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 ■ Toutes les appellations	D1301 - Management de magasin de détail ■ Toutes les appellations
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises - Attaché commercial / Attachée commerciale grandes et moyennes surfaces de vente (GMS)
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires ■ Toutes les appellations

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	K2109 - Enseignement technique et professionnel - Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis