

SE
FORMER
POUR
REUSSIR
www.cma-herault.fr



LE MÉTIER DE PÂTISSIER

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 participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente participant ainsi à l'acte de vente. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

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. Le pâtissier flatte aussi l'oeil des gourmets en soignant la décoration des desserts (fleurs en sucre, glaçages, rubans de chocolat ou de nougatine...).

Profil

Véritable orfèvre, il ajoute à ses talents un esprit créatif pour décorer ses desserts. Il se doit donc d'être méthodique, ordonné, avoir le sens de l'adaptation. Une certaine adresse est nécessaire dans l'exécution des gestes, rigueur dans le suivi des recettes, minutie dans les dosages, respect de l'hygiène et de la propreté... sans ces qualités, pas de crèmes ni de pâtes réussies !

Cet artiste, amoureux des formes et des couleurs, sait apprécier les parfums et les textures et innover en jouant sur les goûts. Le pâtissier travaille et utilise différentes matières premières, aussi, il est important de vérifier s'il n'y a pas d'allergies à la farine, par exemple. Il est amené à travailler tôt le matin, le samedi, dimanche et jours fériés.

Cursus

Les diplômes de pâtisserie :

- CAP
- Mention complémentaire (MC)
- Brevet Technique des Métiers (BTM)
- Brevet de Maîtrise (BM)

Débouchés et évolution

En fonction de ses motivations, le pâtissier peut se spécialiser dans une famille de produits (chocolaterie, confiserie...) ou devenir traiteur spécialisé pour cocktails et buffets. Avec de l'expérience, il peut créer ou reprendre une entreprise, après avoir acquis des connaissances en gestion et comptabilité.



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

HÉRAULT

Les + de la formation

- Avoir un statut de salarié
- Être rémunéré
- Bénéficier d'une formation en alternant CFA / Entreprise
- Mettre en application immédiate les acquis de la formation dans l'entreprise



Les diplômes sont accessibles en alternance :

- Aux jeunes de 16 à 29 ans révolus dans le cadre d'un contrat d'apprentissage,
- Aux personnes qui ont une reconnaissance de la qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge,
- Aux personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise sans limite d'âge,
- Aux sportifs de haut niveau, sans limite d'âge.

▶ Le CAP Pâtisserie (Diplôme de niveau V)

Durée de la formation : 2 ans à raison de 420 heures par an réparties sur 12 semaines.

Contenu de la formation :

Enseignement Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Arts appliqués à la profession
- Sciences appliquées
- Prévention santé environnement
- CEEJ

Enseignement Général

- Français, Histoire / Géographie
- Mathématiques - Sciences - Physiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante

Modalités d'évaluation : Ponctuel en fin de formation

▶ La Mention Complémentaire Pâtisserie, Chocolaterie, Glaceries (Diplôme de niveau V)

Durée de la formation : 13 semaines réparties sur 1 an, après le CAP.

Contenu de la formation :

Pratique professionnelle

- Arts appliqués à la profession
- Technologie
- Sciences appliquées
- Évaluation de l'activité en milieu professionnel (dossier)

Modalités d'évaluation : Ponctuel en fin de formation

Prérequis : CAP Pâtisserie, CAP Chocolaterie, CAP Glaceries ou Bac pro Boulanger Pâtissier

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault

154 rue Bernard Giraudeau - CS 59999
34187 MONTPELLIER Cedex 4

A proximité des archives Pierrevives
Ligne T1 : Stade de la Mosson
Ligne T3 : Hôtel du département
Bus ligne 19 : Léonard De Vinci

Contact : Nils DEMARET
n.demaret@cma-herault.fr
Tél. 06 84 08 97 95

 IRFMA34  IRFMA34_officiel
www.cma-herault.fr