



CHASSEURSDEGRAINES.FR
Rejoins les métiers de la meunerie / boulangerie



PATISSIER.ERE

OBJECTIFS

Confectionner les pâtisseries, viennoiseries, confiseries, préparations au chocolat et les glaces. Maîtriser les recettes des types de pâtes, des garnitures et plus globalement des desserts vendus en magasin.

ACTIVITÉS

- Maîtriser les techniques de préparation et cuisson, manier parfaitement les différents accessoires et appareils utiles à la préparation de ses produits ;
- Réaliser des douceurs sucrées visuellement appétissantes avec créativité et sens de l'esthétisme ;
- Au-delà des classiques : faire preuve d'inventivité avec des associations étonnantes et des recettes traditionnelles revisitées ;
- Être commerçant en effectuant les commandes et répondant aux questions des clients.

COMPÉTENCES

- Être passionné ;
- Être minutieux ;
- Être créatif ;
- Être patient.

FORMATIONS (EXEMPLES)

- Niveau 5 : CAP Pâtissier ; MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées ;
- Niveau 4 : BTM Pâtissier ; Bac Pro Boulanger Pâtissier ;
- Niveau 3 : BM Pâtissier ; BMS Pâtissier ; MOF Pâtisserie-confiserie ; CQP ; CQP Gestionnaire d'entreprise artisanale et commerciale, pâtisserie-glacerie.