

PÂTISSIER



Centre de Formation de la Chambre de métiers et de l'artisanat Hauts-de-France

AU QUOTIDIEN

Il existe plus de 5 000 pâtisseries en France.

La pâtisserie regroupe un ensemble d'activités très diversifiées. Du sucré au salé, le pâtissier ou la pâtissière confectionne et crée des gâteaux, des petits fours, des crèmes et des pièces montées. Il (elle) peut exercer son métier dans différentes spécialités et devenir pâtissier confiseur, pâtissier chocolatier, pâtissier glacier ou encore pâtissier traiteur.

COMPÉTENCES REQUISES



Les savoir-être

Avoir le sens du commerce et l'envie de partager son savoir-faire avec ses clients. Posséder une sensibilité culinaire et être créatif.



Les savoir-faire

Être rigoureux(se) dans l'exécution des gestes et minutieux(se) dans les dosages.



Les savoirs

Posséder des notions plus ou moins approfondies en gestion. Connaître les matières premières, les recettes et les procédés de fabrication. Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.



cma.hautsdefrance



09 72 72 72 07



cma.hautsdefrance



@CMA_HdF



cma-hautsdefrance



cma-hautsdefrance.fr



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

HAUTS-DE-FRANCE

les métiers de l'alimentation

PÂTISSIER

PARCOURS PROPOSÉ

TITRES, DIPLÔMES	DURÉE	ARRAS	BEAUVAIS	BOULOGNE	CAUDRY	COMPIÈGNE	DUNKERQUE CEFRAL	LAON	SAINT-SAULVE	TOURCOING CEFMA
CAP Pâtissier	2 ans	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CAP Pâtissier 1 an connexe*	1 an	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
MC Pâtissier-Glacier-Chocolatier Confiseur spécialisé	1 an	✓	✓	NEW ! ✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
BTM Pâtissier-Confiseur- Glacier-Traiteur	2 ans	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
BM Pâtissier (Niv. III)	2 ans							✓		

* sous condition de diplôme

TITRES ET DIPLÔMES DE LA FILIÈRE

● Titulaire d'un CAP Pâtissier (diplôme de niveau 3) (obligatoire pour diriger une entreprise)

Son rôle est de réaliser, présenter, décorer, mettre en valeur les pâtisseries, viennoiseries, entremets et les petits fours salés. Par ailleurs, il(elle) possède des notions de chocolaterie et participe à l'entretien du laboratoire.

● Titulaire d'une MC Pâtisserie Glacerie Confiserie Chocolaterie spécialisée (diplôme de niveau 3)

Il (elle) possède les bases de la pâtisserie et une spécialisation permettant de travailler les dérivés du sucre en proposant caramels, nougats et autres friandises.

● Titulaire d'un BTM Pâtissier-Confiseur-Glacier Traiteur (titre homologué de niveau 4)

Professionnel(le) hautement qualifié(e) dans la conception de pâtisseries et dans l'élaboration des différentes pâtes, il (elle) est capable de créer des mets originaux. En outre, il (elle) organise et gère la production en prenant en compte les coûts et les délais.

● Titulaire d'un BM Pâtissier (titre homologué de niveau 5)

Titre de la filière Artisanale disponible en formation modulaire, il élève le titulaire vers le niveau supérieur, celui de l'excellence professionnelle. Il atteste à la fois d'une haute qualification technique et de compétences liées à la fonction de dirigeant d'entreprise.

DÉBOUCHÉS

L'Artisan(e) pâtissier(ère) débute souvent comme salarié(e) dans une pâtisserie, chez un traiteur, dans un restaurant, un complexe hôtelier, etc. Après quelques années d'expérience, il (elle) crée ou reprend une entreprise ou occupe un poste à responsabilité.

FORMATIONS PROPOSÉES

● EN APPRENTISSAGE

• Contrat d'apprentissage (16-29 ans)

« Étudiant(e) des Métiers », l'apprenti(e) a le statut de salarié(e). Il (elle) effectue une formation théorique et pratique, en alternance entre l'entreprise et le centre de formation.

● EN FORMATION CONTINUE

Titulaires d'un autre CAP (connexe ou non) et désirant se perfectionner.

Adultes : Compte Personnel de Formation (CPF) de transition professionnelle, Pro A (reconversion ou promotion par alternance), Plan de Développement Compétences.

Découpage possibles des formations en blocs de compétences, selon l'organisme certificateur.

