

Parcours - Avenir : Pâtissier-Pâtissière

A. Le métier

Le pâtissier ou la pâtissière confectionne des gâteaux, des biscuits, des viennoiseries mais sait aussi les rendre alléchants par une décoration travaillée. C'est un fin connaisseur des ingrédients de base (farine, sucre, laitages, chocolat, oeuf...) et de leur utilisation.

B. Les compétences

Le pâtissier est avant tout un artiste qui doit avoir un **esprit créatif**. Par ailleurs, il doit être **méticuleux et rigoureux**, la précision étant indispensable à la réalisation de certaines recettes. Il doit faire preuve de **minutie** et de **patience** lorsque de fins ornements sont disposés sur de fragiles préparations.

La rapidité d'exécution est essentielle pour un pâtissier qui doit être capable de proposer quotidiennement toutes sortes de produits afin de répondre aux attentes et aux goûts d'un maximum de clients. Pour cela, le pâtissier travaille souvent en équipe et doit donc posséder un **bon relationnel**. Cette qualité est également essentielle pour un pâtissier qui sera au contact de clients. Il doit donc être un **bon commerçant** et un bon gestionnaire.

Enfin, les journées d'un pâtissier étant le plus souvent assez longues, il doit être **endurant** et posséder une bonne condition physique.

C. Mon environnement et mes conditions de travail

Un(e) pâtissier (ière) travaille dans divers endroits.

En effet, les pâtisseries artisanales représentent la plus grande source d'emplois pour le pâtissier.

Cependant, la grande distribution et l'industrie offrent de plus en plus de pâtisseries et de confiseries.

De plus, les traiteurs proposent fréquemment des produits de pâtisserie et, inversement, les pâtissiers préparent des plats de restauration rapide et des plats salés.

Par ailleurs, les chaînes hôtelières, en particulier internationales, sont à la recherche de pâtissiers français.

D. Les études

Cette spécialité des métiers de bouche est l'objet de plusieurs formations débouchant sur des diplômes très spécialisés, allant des formations niveau CAP aux formations niveau BAC +3, en passant par des formations niveau BAC et BAC +2.

E. Le salaire

Les salaires mensuels bruts peuvent être compris entre le Smic pour un titulaire de CAP débutant et 1 600 € pour un ouvrier plus qualifié.

Les meilleurs salaires peuvent atteindre 2 300 €. Installé à son compte, l'**artisan pâtissier** peut dégager mensuellement des revenus allant de 2 600 à 4 600 € par mois.

Pour aller plus loin :

<https://www.onisep.fr/ressources/Univers-Metier/Metiers/patissier-patissiere>