

PÂTISSIER / PÂTISSIÈRE

Le pâtissier est un esthète du goût. Ambassadeur de la gastronomie française, il élabore des recettes sucrées pour accompagner tous nos moments de vie : envie gourmande, baptême, mariage, cocktail, anniversaire...

Si on lui connaît les grands classiques que sont le mille-feuilles, l'opéra, le baba au rhum, le saint-honoré, l'éclair au chocolat et autres viennoiseries, le pâtissier doit également savoir innover. En tant qu'artisan du goût, son challenge est de développer de nouvelles formules en matière de goûts, de textures, de couleurs et de formes, pour séduire une clientèle exigeante. Le pâtissier maîtrise la préparation de ses desserts de A à Z : pâte (brisée, feuilletée, sablée), garniture (crème pâtissière, crème mousseline), cuisson et décoration (glaçage, nappage). Mais pour donner vie à ses créations, un matériel important lui sera nécessaire : plan de travail, plaques de cuisson, fours, chambres de fermentation, réfrigération, moules, fouets, pinceaux, douilles, etc.

Qu'il travaille dans une boulangerie-pâtisserie, dans une boutique spécialisée, en grande surface, dans un restaurant ou dans un hôtel, le pâtissier est souvent le premier à se lever. La résistance physique au stress et à la fatigue est donc de mise ! Sans compter l'adresse dans l'exécution des gestes et la minutie dans les dosages.

Un pâtissier peut prétendre à une évolution de carrière prometteuse, soit en tant que gérant, responsable de laboratoire, chef de partie ou expert chocolatier-confiseur. Si un apprenti commence à 1500€ brut par mois, un confirmé peut tripler ce salaire, et viser encore plus haut s'il est étoilé Michelin.

Comment devenir pâtissier/pâtissière ?

Niveau CAP

- CAP pâtissier
- CAP chocolatier-confiseur
- CAP glacier-fabricant
- MC (Mention Complémentaire) pâtisserie-glacierie-chocolaterie-confiserie spécialisées

Niveau bac

- Bac pro boulanger-pâtissier
- BTM pâtissier confiseur glacier traiteur

Niveau bac +2

- BM pâtissier confiseur glacier traiteur

Niveau bac +3

- Bachelor restaurateur option pâtisserie (Ferrandi)

Liens utiles

- <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/patissier-patissiere>
- <http://etudiant.aujourd'hui.fr/etudiant/metiers/fiche-metier/patissier.html>
- http://www.lhotellerie-restauration.fr/Emploi/fiche_metier/patissier.htm