

# PÂTISSIER/E

FICHE  
MÉTIER



www.cma-moselle.fr

## LE MÉTIER AUJOURD'HUI

La variété des réalisations d'un/e pâtissier/e le/la transforme à ses heures en chocolatier pour réaliser des pralines, rochers, moulages ; en glacier pour la confection des sorbets et entremets glacés ; en confiseur au travers de caramels, nougats, pâtes de fruits, dragées et bonbons...

Mais c'est avant tout l'artisan des gâteaux, des petits fours, des crèmes et des pièces montées.

C'est la créativité et la renommée internationale de la pâtisserie française qui permet aux pâtissier/es d'aujourd'hui d'être des ambassadeurs et ambassadrices avec la réalisation de pièces d'exception en sucre, de nouvelles recettes exotiques, de goûts venus d'ailleurs...

D'autre part, une activité de traiteur peut aussi être développée avec des quiches, pizzas, canapés et verrines pour s'ouvrir à la cuisine de réception.

## LES COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

Ce métier nécessite d'apprécier le travail en équipe, avoir un bon sens du contact et une sensibilité commerciale sont des prérequis. Viennent s'ajouter l'exercice d'un talent artistique compatible avec la rigueur de mise en œuvre des directives d'une fabrication.

Une pointe de rêve et d'envie associée à l'habileté du geste permettra peut-être la création de nouvelles recettes après de longues heures de travail.

## LES CONDITIONS DE TRAVAIL

Le/la pâtissier/e travaille, seul/e ou en équipe, la plupart du temps en atelier, en station debout, avec des ports de charge réguliers. Il/elle est constamment exposé/e à des variations de température.

Le port d'une tenue professionnelle adaptée est nécessaire de même que le respect rigoureux des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Ses horaires varient en fonction de son statut et de la taille de l'entreprise. Ils peuvent être matinaux, décalés et plus chargés pendant les périodes de fête.

**Rémunération** : Le salaire mensuel brut peut être compris entre le SMIC pour un/e titulaire de CAP débutant/e et 1 600 € pour un/e ouvrier/e plus qualifié/e. Les meilleurs salaires peuvent atteindre 2 300 €. Installé/e à son compte, l'artisan peut dégager des revenus allant de 2 600 à 4 600 € par mois. (Source : CIDJ – 2020)

## LES DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

La pâtisserie est toujours en quête de personnel qualifié. Comme en témoignent certain/es chefs, ce métier apporte rêve et épanouissement. Une fois devenu/e bon/ne professionnel/le, l'ouvrier/e peut voyager car la renommée de la pâtisserie française permet aux maisons réputées de recruter nos nouveaux talents. Il/elle peut aussi créer son entreprise ou continuer son chemin en restauration, traiteur chocolaterie et spécialisations diverses en tant que chef de partie, gérant, responsable en grande surface ou encore responsable de laboratoire.

### LA FORMATION AU CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

Diplôme préparé	Durée	Parcours	CFA de Metz	CFA de Thionville	CFA de Forbach	Taux de réussite*
CTM Vendeur en Boulangerie-Pâtisserie	1 an		X			88 %
CAP Pâtissier	2 ans		X	X	X	81 %
CAP Boulanger	2 ans (1 an si titulaire d'un CAP Pâtissier)		X	X	X	85 %
MC Pâtissier - Chocolatier Confiseur - Glacier	1 an				X	81 %
MC Pâtisserie Boulangère	1 an		X			100 %
BTM Pâtissier - Confiseur Glacier - Traiteur	2 ans		X			100 %
BM Pâtissier - Confiseur Glacier - Traiteur	2 ans		X			100 %

\* Taux de réussite aux examens - session 2021

#### COMPRENDRE LES SIGLES

##### NIVEAU 3

**CAP** : Certificat d'Aptitude Professionnelle

**CTM** : Certificat Technique des Métiers

**MC** : Mention Complémentaire

##### NIVEAU 4

**BTM** : Brevet Technique des Métiers

##### NIVEAU 5

**BM** : Brevet de Maîtrise

#### LES VOIES D'ACCÈS

Diplômes et titres accessibles par :

- alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, en fonction des dispositions des OPCO)
  - formation continue selon les dispositifs de financements mobilisables
  - Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), selon l'expérience professionnelle du candidat
  - inscription aux examens en candidat libre
- > Formation accessible aux personnes handicapées après analyse de la demande par le référent handicap du site de formation en lien avec le réseau des partenaires.

#### CFA de Metz

03 87 39 31 50

[cfametz@cma-moselle.fr](mailto:cfametz@cma-moselle.fr)  
5 boulevard de la Défense  
57070 Metz Technopôle

#### CFA de Thionville

03 82 59 16 82

[cfathionville@cma-moselle.fr](mailto:cfathionville@cma-moselle.fr)  
10 allée de la Terrasse  
57100 Thionville

#### CFA de Forbach

03 87 87 02 08

[cfaforbach@cma-moselle.fr](mailto:cfaforbach@cma-moselle.fr)  
1 rue Camille Weiss  
57600 Forbach