



Fiche métier Pâtissier.e

Le métier aujourd'hui

Le.la pâtissier.e est l'artisan des gâteaux, des petits fours, des crèmes et des pièces montées. Il.elle peut endosser le rôle de chocolatier, glacier ou confiseur.

C'est la créativité et la renommée internationale de la pâtisserie française qui permet aux pâtissier.es d'aujourd'hui d'en être des ambassadeur.ices. Il.elle sera amené à réaliser des 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.

● **Compétences et qualités requises**

- Posséder un sens artistique, être créatif ;
- être habile, précis, minutieux ;
- apprécier le travail en équipe ;
- avoir un bon sens du contact et une sensibilité commerciale.

● **Les conditions de travail**

Le.la pâtissier.e, seul.e ou en équipe, travaille la plupart du temps en atelier, 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.



Les débouchés et évolutions professionnelles

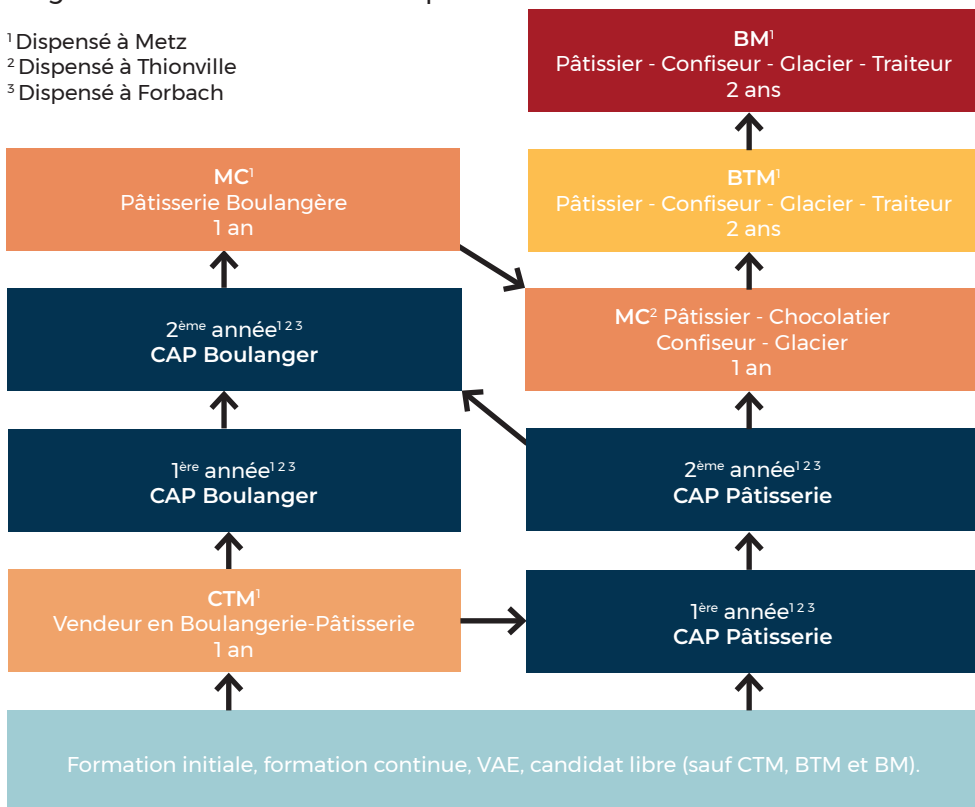
● La formation au Campus des Métiers de Moselle : de Metz, Thionville et Forbach

La pâtisserie est toujours en quête de personnel qualifié. Comme en témoignent certain.es chef.fes, 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 de nouveaux talents. Il.elle peut aussi créer son entreprise ou continuer son chemin en restauration, traiteur, chocolaterie et spécialisations diverses en tant que chef.fe de partie, gérant, responsable en grande surface ou encore responsable de laboratoire.

¹Dispensé à Metz

²Dispensé à Thionville

³Dispensé à Forbach



> 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

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) ;
- inscription en candidat libre possible en fonction de la certification (sauf pour CTM, BTM et BM) ;
- 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.

Rémunération : Le salaire mensuel brut peut être compris entre le SMIC pour un.e titulaire de CAP débutant.e et 1600€ pour un.e ouvrier.e plus qualifié.e. Les meilleurs salaires peuvent atteindre 2300€. Installé.e à son compte, l'artisan.e peut dégager des revenus allant de 2600 à 4600€ par mois. (Source : CIDJ-2020)



CFA de Metz
03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz Technopôle

CFA de Thionville
03 82 59 16 82

cfathionville@cma-moselle.fr
10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CFA de Forbach
03 87 87 02 08

cfaforbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach