



# Pâtissier

Référence de la formation : MBS/02/2002

## L'ACTIVITÉ

**Maîtriser les techniques de fabrication de toute la gamme des produits en pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glace, tout en respectant les caractéristiques de chaque produit ainsi que les règles d'hygiène liées à la profession**

## PROFIL GÉNÉRAL DU CANDIDAT

**A partir de 18 ans et du niveau 3<sup>o</sup>**

- > Avoir une bonne représentation du métier et de ses conditions d'exercice ;
- > Être capable d'autonomie pendant la formation ;
- > Assurer un rythme intensif de formation : 35 heures/semaine pendant plusieurs mois dans des conditions proches de celles rencontrées en entreprise ;
- > Disponibilité pour les horaires du métier (tôt le matin, fin de semaine).

## PRÉ-REQUIS

- > Maîtrise des 4 opérations mathématiques, règle de trois ;
- > Calcul du prix de revient, de la TVA, du pourcentage.

## APTITUDES REQUISES

- > Bonne résistance physique (station debout prolongée) ;
- > Goût du travail soigné ;
- > Sens de l'hygiène ;
- > Sens de l'esthétique (esprit créatif).

## Contre-indications

- > Problèmes circulatoires ;
- > Maladies de la peau ;
- > Infections respiratoires ;
- > Forte transpiration des mains.

## LE MÉTIER

Le pâtissier est un employé qualifié capable d'exécuter tous les travaux et recettes courantes sous le contrôle d'un supérieur.

## Lieu de formation

Saint-André

## Contenu de la formation

### Travaux pratiques :

utilisation des outils : rouleau, couteau, palette, poche à douille.

### Confection des produits de base :

pâtes levées, pâte feuilletée, pâtes brisées et sablées, biscuits, crèmes.

### Décoration :

travail au cornet, travail à la poche, modelage de la pâte d'amandes.

### Confiserie :

les cuissons du sucre, les pâtes de fruits, le travail du chocolat.

### Les Glaces :

glaces aux œufs, sorbets, soufflés, parfaits.

### Traiteur :

quiches, pizzas, petits pâtes, gnocchis, fours sales fleurons, croûte de bouchée...

### Technologie - Hygiène - Sécurité.

### Calcul - Dessin.

### Législation.

## Durée de la formation

1 340 heures dont 4 semaines en entreprise, soit 7,5 mois environ

## Attestation délivrée

**Attestation de stage de " Pâtissier ", niveau V**

Dans le cadre des conditions habituelles de travail, le pâtissier est astreint à des horaires matinaux et à intervenir les dimanches et jours fériés. La position de travail debout et statique est caractéristique de ce métier.

## AVENIR & PROMOTION

Les opportunités sont les suivantes :

- > Ouvrier ou commis,
- > Chef de poste,
- > Chef de laboratoire,
- > Chef d'entreprise.