

## Fiche métier Pâtissier / Pâtissière



Le pâtissier 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, œuf, ...) et de leur utilisation.

### Description métier

Le **pâtissier** s'occupe de sa production de A à Z : il prépare la pâte, la garniture, surveille la cuisson et crée la décoration.

Dans un laboratoire, en respectant les recettes ou en faisant preuve de créativité, il exerce ses talents de glacier, de chocolatier ou de traiteur.

Soumis au jeu de la concurrence, il doit fidéliser ses clients. Il peut donc fabriquer aussi des produits salés comme les pizzas, des quiches, des plats cuisinés (service traiteur),.

Les horaires de travail varient en fonction de la taille du magasin, de la clientèle et des périodes de l'année. En général, un pâtissier est devant ses fourneaux très tôt le matin.

Comme tout artisan, il doit avoir des connaissances en comptabilité et en gestion. Des aptitudes à la vente et un bon sens de la communication sont nécessaire puisqu'il assure souvent la commercialisation des produits qu'il fabrique.

### Études / Formation pour devenir Pâtissier / Pâtissière

Cette spécialité des métiers de bouche est l'objet de plusieurs formations débouchant sur des diplômes très spécialisés :

- CAP pâtissier ;
- CAP chocolatier-confiseur ;
- CAP glacier-fabricant ;
- MC (mention complémentaire) : pâtisserie-glacerie-chocolaterie-confiserie (1 an après CAP) ;
- MC boulangerie spécialisée,
- MC pâtisserie boulangère,
- Bac pro boulanger-pâtissier,

- Bac pro technicien conseil vente en alimentation, option produits alimentaires.

Pour connaître les adresses des lycées professionnels et des CFA, contacter le CIO. Contacter aussi les organismes professionnels des métiers de l'alimentation et la chambre de métiers et de l'artisanat de son département ([www.cgad.fr](http://www.cgad.fr), [www.artisanat.fr](http://www.artisanat.fr))

### **Évolutions**

Le pâtissier débute sa carrière comme apprenti, puis passe par le stade d'ouvrier, de responsable d'équipe ou devient commerçant indépendant.

Il peut accéder à des postes d'encadrement comme chef de partie, gérant, responsable en grande surface ou responsable de laboratoire.

Certains pâtissiers se spécialisent comme chocolatiers-confiseurs ou glaciers. D'autres deviennent traiteurs et proposent des plats du jour, des buffets pour les réceptions.

L'expatriation est aussi une évolution possible en raison de la réputation culinaire française.

### **Salaires**

Les salaires mensuels bruts peuvent être compris entre le Smic (1 425,67 €) 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 €.

### **A lire aussi**

[Changer de voie pour devenir artisan, c'est possible !](#)

[Lisez le témoignage de Yoann, apprenti pâtissier](#)

[Pour travailler à l'étranger, pensez aux compétences françaises qui s'exportent](#)

[Compagnons du Devoir : des secteurs qui recrutent un peu partout dans le monde](#)

### **Métier accessible**

- après la 3e, un CAP ou un BEP

### **En savoir plus**

Confédération nationale des artisans-pâtisseries : [www.patisserie-artisanale.com](http://www.patisserie-artisanale.com)

Institut national de la boulangerie pâtisserie : [www.inbp.com](http://www.inbp.com)

Les compagnons du devoir : [www.compagnons-du-devoir.com](http://www.compagnons-du-devoir.com)

Ecole de la gastronomie Ferrandi : [www.ferrandi-paris.fr/](http://www.ferrandi-paris.fr/)

Ecole de la boulangerie et de pâtisserie Epb : [www.ebp-paris.com/france/fr/](http://www.ebp-paris.com/france/fr/)