RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

Pâtissier / Pâtissière de restaurant

Le pâtissier ou la pâtissière de restaurant est spécialisé/e dans la confection des entremets sucrés et des desserts destinés à être dégustés immédiatement par les clients d'un restaurant ou d'une brasserie.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

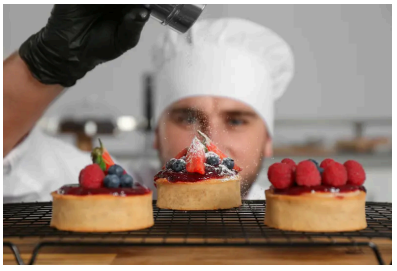
Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Salaire débutant : **1950 €**

Statut : **Statut salarié**

Secteur professionnel : Hôtellerie - restauration

Centres d'intérêt : J'aime le travail manuel, J'aime cuisiner



© AKTO-Adobe Stock

Le métier

Spécialiste des « douceurs sucrées »

À la différence des pâtissiers en boutique, le pâtissier ou la pâtissière de restaurant exerce au sein d'une équipe de cuisine. Il ou elle réalise surtout des préparations à l'assiette (pâtisseries, viennoiseries, glaces, sorbets...) destinées à être consommées sur place par les clients d'un restaurant ou d'une brasserie. Son périmètre d'intervention varie selon l'organisation de l'établissement qui l'emploie. Il ou elle peut ainsi préparer toutes sortes de pâtes (à tarte, à choux, battures, meringuées, feuilletées, levées, etc.), de crèmes, de petits fours, etc.

Du produit à l'assiette

Le pâtissier ou la pâtissière de restaurant sélectionne les ingrédients et assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées). Il ou elle participe à la réception des produits (farine, oeufs, sucre, lait, beurre, épices, poudres levantes, couvertures de chocolat, etc.) et en vérifie la qualité et les conditions de conservation. Si son équipe prépare les assiettes, le pâtissier ou la pâtissière de restaurant les contrôle avant leur départ en salle.

Originalité en plus

Organisation du travail et de l'espace en cuisine, respect des règles d'hygiène et de sécurité... ce ou cette spécialiste veille à maintenir un environnement professionnel propre, sûr et rangé. Il ou elle doit également se tenir au courant des nouvelles tendances et des produits utilisés en pâtisserie et en cuisine, pour pouvoir évoluer et proposer des créations originales ou revisitées.

Compétences requises

Curiosité et créativité

Le pâtissier ou la pâtissière de restaurant maîtrise sa spécialité, les ingrédients et les ustensiles spécifiques, les modes de préparation, etc. Son ouverture d'esprit, sa curiosité et sa créativité lui permettent d'améliorer ses recettes et d'en créer de nouvelles pour faire évoluer la carte, en s'adaptant aux saisons et aux goûts de la clientèle. À côté des classiques attendus, il faut savoir surprendre avec des créations originales ou revisitées.

Qualité et pédagogie

À l'heure du service, il est essentiel d'allier efficacité et rapidité, sans que la qualité en souffre. Portant son attention au moindre détail, le pâtissier ou la pâtissière contrôle les assiettes avant leur départ en salle. Pédagogue, il ou elle a le goût de la transmission et sait manager une équipe.

Organisation, méthode, rigueur,

Pour éviter de faire attendre les clients, il faut savoir gérer les priorités. Le pâtissier ou la pâtissière doit faire preuve d'organisation, de méthode et de rigueur, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité strictes, qu'il s'agisse du stockage des denrées ou de l'arrivage, en grand nombre, des commandes. Savoir travailler en équipe est indispensable.

Où l'exercer ?

En équipe

Le pâtissier ou la pâtissière de restaurant travaille généralement au sein d'une équipe comprenant des chef/fes de partie, des commis/es, des apprenti/es, et bien sûr, le ou la chef/fe de cuisine qui chapeaute l'ensemble. Il ou elle peut également travailler dans une entreprise de restauration spécialisée dans les desserts, par exemple. Il ou elle s'adapte aux horaires de l'établissement qui l'emploie.

En tenue professionnelle

Comme pour tous les métiers de la restauration, le pâtissier ou la pâtissière de restaurant porte une tenue professionnelle.

Atteindre la perfection

Le pâtissier ou la pâtissière de restaurant s'attache à réaliser de belles assiettes. Texture, couleur, dressage : tout doit être parfait. Les spécialités qu'il ou qu'elle prépare étant particulièrement sensibles aux variations de températures, la bonne conservation des denrées et une préparation minutieuse et méthodique sont essentielles.

Les études

Après la 3e

Le CAP reste le diplôme de base, et l'apprentissage la voie privilégiée pour acquérir les gestes professionnels. Il est possible d'évoluer en suivant le TP (titre professionnel) commis de cuisine ou la formation de cuisinier. Une fois en poste, la formation continue permet de se spécialiser et de monter en grade plus rapidement.

2 ans pour préparer le CAP cuisine ; pâtissier ; chocolaterie-confiserie ; glacier fabricant ; boulanger, éventuellement suivi d'un CS (certificat de spécialisation) desserts de restaurant ; pâtisserie de boutique ; techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie , du BP (brevet professionnel) arts de la cuisine, ou du BTM (brevet technique des métiers) pâtissier-confiseur-glacier-traiteur. 3 ans pour préparer le bac professionnel

métiers de la restauration option B métiers de la cuisine ou le bac technologique STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration).

Après le bac

2 ans pour obtenir le BTS management en hôtellerie restauration, option B : management d'unité de production culinaire, ou le BM (brevet de maîtrise) pâtissier glacier chocolatier confiseur traiteur.

CAP ou équivalent

→ CAP boulanger

→ CAP chocolaterie-confiserie

→ CAP cuisine

→ CAP glacier fabricant

→ CAP pâtissier

→ TP commis de cuisine

CAP ou équivalent + 1 an

→ CS desserts de restaurant

→ CS pâtisserie de boutique

→ CS techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

bac ou équivalent

→ Bac pro métiers de la restauration option B métiers de la cuisine

→ Bac techno STHR sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

→ BP arts de la cuisine

→ BTM pâtissier glacier chocolatier confiseur traiteur

bac + 2

→ BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur

→ BTS management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire

Emploi et secteur

Évolution possible

Après quelques années d'expérience, et en fonction de ses capacités et de ses goûts, le pâtissier ou la pâtissière de restaurant peut évoluer vers le poste de chef/fe pâtissier/ère.

Bâtir sa réputation

La pâtisserie offre des possibilités d'emploi dans les grands hôtels et les restaurants gastronomiques, mais aussi dans les brasseries. La pâtissier ou la pâtissière aura à coeur de se faire une réputation grâce à ses créations originales, et à la perfection de ses réalisations, afin d'évoluer vers des établissements de plus en plus prestigieux, y compris à l'étranger. Il ou elle pourra choisir d'ouvrir sa propre boutique, par exemple.

Secteur

Hôtellerie - Restauration

Salaire du débutant *

Entre 1950 et 2300 euros brut par mois.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

Informations sur les formations, l'emploi, les métiers et salaires, offres d'emplois...

Site d'information sur les métiers et les formations du secteur hôtellerie-restauration.

Site de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications de l'Opco (opérateur de compétences) Akto, présentant des fiches-métiers, des statistiques, les tendances du secteur.

Information sur les métiers qui recrutent et sur l'alternance par l'Opco (opérateur de compétences) Akto.

Librairie

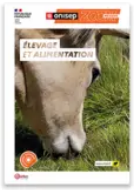


PARCOURS

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Paru le 12/12/2022
Broché • 12,00 €
PDF • 8,00 €

ZOOM SUR LES MÉTIERS



Les métiers de l'élevage et de l'alimentation

Paru le 12/03/2021
Broché • 4,90 €



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers de l'hôtellerie et des restaurations

Paru le 27/07/2021
Broché • 4,90 €
PDF • 0,00 €



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers des grands événements culturels et sportifs

Paru le 26/09/2023
Broché • 4,90 €
PDF • 0,00 €



POURQUOI PAS MOI ?

Les métiers des services, spécial alternance

Paru le 17/10/2023
Broché • 4,50 €
PDF • 0,00 €

Centres d'intérêt

Autres métiers à découvrir

- Pâtissier
- Technicien de production en biologie
- Glacier-sorbetier
- Fromager
- Vendeur conseil caviste