RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

Pâtissier / Pâtissière

Spécialiste des desserts, le pâtissier ou la pâtissière maîtrise les techniques classiques (pâtes, crèmes ou bien nappages) et apporte sa touche personnelle. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat, la restauration ou la pâtisserie industrielle.

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 : **1868 €**

Statuts : **Statut artisan, Statut salarié**

Synonymes : Boulanger-pâtissier / boulangère-pâtissière, Pâtissier / pâtissière de restaurant , Pâtissier-chocolatier / pâtissière-chocolatière, Pâtissier-confiseur / pâtissière-confiseuse

Métiers Associés : Chocolatier-confiseur / chocolatière-confiseuse, Pâtissier / pâtissière de restaurant

Secteurs professionnels : Commerce et distribution, Hôtellerie - restauration, Industrie alimentaire

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



© Jean-Marie Heidinger/Onisep

Le métier

Expertise en douceurs

Petits plaisirs du quotidien (éclair, tarte, flan, etc.) ou créations exceptionnelles (pièce montée, bûche de Noël, gâteau d'anniversaire etc.), les pâtisseries accompagnent tous les moments de la vie ! Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier ou la pâtissière confectionne ses gâteaux au quotidien ou pour des commandes particulières. Il ou elle réalise souvent également des viennoiseries (brioches, croissants) et parfois des glaces, des chocolats et des confiseries. Certains et certaines étendent quelquefois leur gamme aux produits salés (tartes salées, quiches, pizzas ou encore sandwiches).

Plaisir éphémère

Artiste, le pâtissier ou la pâtissière est capable de créer de nouveaux desserts ou d'adapter des classiques. Fleurs en sucre, rubans de chocolat ou de nougatine, la décoration des desserts doit flatter l'œil du gourmet avant d'émoustiller son palais, car la pâtisserie est souvent un achat " coup de cœur ". La nouveauté et l'originalité comptent.

Différentes spécialisations

Il est possible de se spécialiser dans une famille de produits : chocolat, confiserie, tartes aux fruits ou bien macarons ; de devenir traiteur ou traiteuse en réalisant des commandes spécifiques pour des cocktails et des buffets. La pâtisserie demande beaucoup de savoir-faire et une certaine habileté manuelle.

Compétences requises

Minutie et création

Adresse dans l'exécution des gestes, rigueur dans le suivi des recettes, minutie dans les dosages : sans ces qualités, pas de crèmes ni de pâtes réussies ! Il faut aussi un goût développé. Savoir apprécier les parfums et les textures, bref, toutes les saveurs de la gastronomie sucrée permet de les combiner à l'envi. Véritable esthète, le pâtissier ou la pâtissière ajoute à ses talents un esprit créatif pour décorer ses desserts et innover, avec l'idée de surprendre ses clients et les inviter à craquer!

Résistance et organisation

Physiquement, le métier est exigeant. Mieux vaut avoir une bonne résistance à la fatigue pour se lever tôt et travailler debout, derrière les fours de cuisson. Le rythme de travail peut s'accélérer à certains moments de la journée et de l'année. Être rapide et savoir gérer son temps pour suivre plusieurs préparations en même temps est requis. Travail en équipe et gestion du stress sont indispensables.

Qualités de gestionnaire

Pour être patron ou patronne d'un commerce, il faut, en plus des compétences techniques, présenter des aptitudes à la vente et au conseil. Connaître les techniques de gestion d'une entreprise peut s'acquérir, par exemple, en passant un brevet de maîtrise. Il n'est en aucun cas possible de transiger avec l'hygiène.

Où l'exercer ?

Être du matin

Dans l'artisanat, la journée débute souvent entre 4 et 6 h. Les horaires de travail varient toutefois suivant le lieu d'exercice, la taille de l'établissement et la période. L'activité intense à Noël et Pâques conduit à travailler les week-end et jours fériés. Ce métier passion demande de la motivation.

Différents lieux d'exercice

Le statut salarié existe au sein d'un commerce artisanal (pâtisserie, boulangerie-pâtisserie ou bien chocolaterie), dans une entreprise organisant des réceptions, dans un restaurant, dans une grande surface ou chez un fabricant de pâtisseries industrielles. Dans une boulangerie-pâtisserie, le pâtissier ou la pâtissière fait partie d'une équipe réduite. Dans l'industrie, il ou elle travaille avec d'autres opérateurs et opératrices sous la responsabilité d'un chef ou d'une cheffe d'équipe. Dans un restaurant, les ordres émanent du chef pâtissier ou de la cheffe pâtissière ou encore des chefs de de cuisine. La coopération et la coordination entre tous sont nécessaires.

Du labo à la boutique

Dans l'artisanat comme dans l'industrie, l'environnement de travail est le laboratoire où les règles d'hygiène sont strictes. Cet espace comprend de nombreux accessoires et le matériel nécessaire à son art : plans de travail, plaques de cuisson, fours, appareils, chambres de fermentation et de réfrigération.

Les études

Après la 3e

2 ans pour préparer le CAP pâtissier, éventuellement complété par le CS techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie ; desserts de restaurant ; pâtisserie de boutique

(en 1 an) ou du BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur (en 2 ans).

3 ans pour préparer le bac professionnel boulangerie pâtisserie option B pâtisserie.

Après le bac

BM pâtissier glacier chocolatier confiseur traiteur

CAP ou équivalent

→ CAP boulanger

→ CAP glacier fabricant

→ CAP pâtissier

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 boulangerie pâtisserie option B pâtisserie

→ BTM pâtissier glacier chocolatier confiseur traiteur

bac + 2

→ BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur

Emploi et secteur

Débouchés assurés

La pâtisserie ne cesse de recruter. Le premier vivier d'emploi est constitué des très nombreuses boulangeries-pâtisseries réparties sur le territoire. Mais des opportunités existent aussi dans la grande distribution, les entreprises de fabrication industrielle, les chaînes hôtelières et les restaurants. L'expatriation est également une voie possible étant donné la réputation culinaire française.

Une carrière évolutive

Les débuts se font souvent en apprentissage, avant de devenir ouvrier ou ouvrière. L'expérience permet d'occuper un poste de chef ou cheffe d'équipe ou d'autres postes d'encadrement : cheffe de partie, chef de rayon en grande surface, responsable de laboratoire, chef pâtissier dans un restaurant etc. Se mettre à son compte est une autre voie, de même que choisir de se spécialiser dans la chocolaterie, la confiserie ou la glacerie, par exemple.

Des distinctions

Le succès de quelques-uns et quelques-unes (comme Christophe Michalak, Nina Métayer ou encore Pierre Hermé) et des émissions télévisées spécialisées ont donné envie à beaucoup de jeunes de s'installer. De nombreux prix permettent de se démarquer comme celui de Mof (meilleur ouvrier de France) ou de meilleur chef pâtissier du monde, remporté en 2019 par la cheffe pâtissière française Jessica Préalpato.

Secteur

Commerce et distribution

Hôtellerie - Restauration

Industrie alimentaire

Salaire du débutant *

À partir de 1868 euros brut par mois.

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

Pour aller plus loin

Sur le web

Informations sur les métiers et les formations , témoignages, etc

Site de la confédération nationale de la boulangerie pâtisserie française

Portraits de professionnels.

Centres d'intérêt

J'aime le travail manuel →

J'aime cuisiner →

Autres métiers à découvrir

- Charcutier-traiteur
- Boucher
- Boulanger
- Glacier-sorbetier
- Fromager