

D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Appellations

- Aide-pâtissier / Aide-pâtissière
- Biscuitier / Biscuitière
- Chef pâtissier / pâtissière
- Chocolatier / Chocolatière
- Confiseur / Confiseuse
- Confiturier / Confiturière
- Entremettier / Entremetière
- Glacier / Glacière
- Ouvrier pâtissier / Ouvrière pâtissière
- Pâtissier / Pâtissière
- Pâtissier tourier / Pâtissière tourière
- Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière
- Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse
- Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse

Définition

Prépare et confectionne des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Peut effectuer la vente de produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie.

Peut gérer un commerce de détail alimentaire (pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacier, ...).

Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Brevet Professionnel, Brevet de Maîtrise, Bac professionnel) en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et alimentation.

Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle pour le poste d'aide-pâtissier.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de pâtisseries, confiseries, chocolateries, glaciers, traiteurs traditionnels ou industriels, aux rayons boulangerie-pâtisserie de grandes et moyennes surfaces, dans des restaurants, en contact avec les clients et en relation avec les fournisseurs, le responsable du rayon et les services d'hygiène.

Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés et de nuit (tôt le matin).

L'activité s'effectue en laboratoire et peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée.

Activités et compétences de base

Activités

- Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des produits
- Mélanger les ingrédients des pâtes, des crèmes, des garnitures et des entremets
- Procéder à la cuisson de produits de pâtisserie, de confiserie, de pièces de chocolat
- Effectuer le montage et la décoration des produits (assemblage de couches de biscuit, de crème au beurre, nappage, glaçage, ...)

Compétences

Savoirs théoriques et procéduraux

- Caractéristiques des farines
- Caractéristiques des pâtes de pâtisserie
- Procédures de fabrication de produits de pâtisserie

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Fermentation des pâtes à pâtisserie Chaîne du froid <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> Calcul de quantité Conversion d'unités de mesure Pétrissage manuel Utilisation de pétrin mécanique Utilisation de matériel de nettoyage

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<p>Confectionner des produits alimentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> Chocolats Confiseries Confitures artisanales Glaces, sorbets Plats traiteur (pizzas, quiches, sandwiches, ...) Préparations confites de fruits (fruits confits, pâtes de fruits, ...) Produits de boulangerie (pain blanc, baguettes, pains spéciaux, ...) Viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches, ...) Pâtisseries 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> Caractéristiques du sirop de sucre (nappe, petit filé, ...) Modes de congélation des produits de glacerie Principes de macération des fruits (durée, température, ...) <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilisation de trempouse (chocolat) Utilisation de sorbetière Moulage de pièces de chocolat Sculptage de chocolat
<ul style="list-style-type: none"> Pétrir des pâtes de pâtisserie et les préparer (fonçage, garnissage, ...) 	
<ul style="list-style-type: none"> Préparer les fruits secs ou frais (découpe, épluchage, rinçage, ...) 	
<ul style="list-style-type: none"> Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stock et la saisonnalité 	
<ul style="list-style-type: none"> Renseigner les clients sur les produits et effectuer la vente 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> Techniques de vente Procédures d'encaissement

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> Conditionner des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et disposer les produits en vitrine, en rayon, sur des présentoirs 	<p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilisation d'appareils d'emballage/conditionnement
<ul style="list-style-type: none"> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> Règles de gestion de stocks <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilisation de logiciels de gestion de stocks
<ul style="list-style-type: none"> Réceptionner les marchandises, les produits et contrôler la conformité de la livraison 	
<ul style="list-style-type: none"> Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure 	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> Eléments de base en gestion comptable et administrative <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilisation de logiciels de gestion comptable
<p> Former des employés aux techniques du métier</p>	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> Boulangerie Boutique, commerce de détail Chocolaterie Confiserie Entreprise alimentaire Hypermarché (2500 m2 et +) Pâtisserie Salon de thé Supermarché (400 à 2500m2) Traiteur 	<ul style="list-style-type: none"> Armée 	<ul style="list-style-type: none"> Travail en indépendant

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME Proches
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	D1102 - Boulangerie - viennoiserie - Boulanger-pâtissier / Boulangère-pâtissière
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	D1107 - Vente en gros de produits frais - Toutes les appellations
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	G1602 - Personnel de cuisine - Chef de partie pâtissier / pâtissière - Chef pâtissier / pâtissière de restaurant - Commis pâtissier / Commise pâtissière de restaurant - Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière - Pâtissier / Pâtissière de restaurant - Second / Seconde de pâtisserie
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire - Conducteur / Conductrice de ligne en pâtisserie industrielle - Technicien / Technicienne de fabrication en industrie alimentaire

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	D1301 - Management de magasin de détail - Toutes les appellations
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises - Attaché commercial / Attachée commerciale grandes et moyennes surfaces de vente (GMS)
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires - Toutes les appellations
D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ■ Toutes les appellations	K2109 - Enseignement technique et professionnel - Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis