



# Pâtissier(ère)

OBSERVATOIRE des MÉTIERS

de l'alimentation en détail

Code ROME : D1104 Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie



Le/la pâtissier(ère) fabrique des produits de pâtisserie et des viennoiseries, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, sécurité et de protection de l'environnement.

Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.

## En quoi consiste ce métier ?

Au quotidien, le/la pâtissier(ère) :

- Réceptionne, contrôle et réalise le stockage des matières et marchandises
- Prépare et organise son activité
- Fabrique des produits de pâtisserie
- Conditionne, présente et met en valeur des produits de pâtisserie
- Entretient et nettoie les locaux, le matériel et son poste de travail
- Communique avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

## Quelle formation pour accéder à ce métier ?

### Niveau 3

- CAP pâtissier
- MC pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées

### Niveau 4

- BTM Pâtissier
- Bac pro boulanger pâtissier

### Niveau 5

- BTM pâtissier confiseur glacier traiteur
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

## Ce métier est pour toi, si...

Tu possèdes des **CAPACITES MANUELLES ET PRATIQUES**



Tu es **RIGOUREUX(SE)**

Tu aimes **TRAVAILLER EN EQUIPE**

## Passerelles et opportunités professionnelles

Une évolution professionnelle est possible vers les métiers de chef de fabrication, responsable de point de vente, responsable des achats, commercial et chef d'entreprise.

Une évolution professionnelle est également possible vers les métiers de pâtissier-traiteur, tourier, boulanger, glacier, chocolatier, charcutier-traiteur, poissonnier-écailler, cuisinier-traiteur, cuisinier-traiteur en poissonnerie et boucher-tripier.