



PÂTISSIER(ÈRE) CHOCOLATIER(ÈRE)

MÉTIER DE BOUCHE

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne toutes sortes d'entremets, de viennoiseries et de confiseries. Il cherche constamment à innover, sans pour autant délaissé les grands classiques. Ainsi, il connaît par cœur les secrets de fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée...), sait choisir sa garniture (crème pâtissière, sabayon ou autre) et déterminer le bon temps de cuisson. Il se spécialise le plus souvent en tant que chocolatier ou traiteur, ce qui en fait un professionnel très demandé par les industriels et les particuliers.

Artisan ou salarié, ses journées de travail commencent très tôt, et il ne connaît ni dimanches ni jours fériés. Un ouvrier expérimenté peut ouvrir sa propre pâtisserie-chocolaterie. Il peut également accéder à des métiers dans l'industrie agro-alimentaire, dans l'hôtellerie-restauration, ou encore intégrer une équipe au sein d'une pâtisserie renommée...

Le métier de chocolatier est incontournable aujourd'hui pour avoir une formation complète dans les métiers de la pâtisserie. Il se compose de deux domaines essentiels : la chocolaterie et la confiserie.

SES COMPÉTENCES ET QUALITÉS :

Pour exercer son métier, le pâtissier-chocolatier connaît donc par cœur les secrets de fabrication des différentes pâtes, sait choisir les bons ingrédients et les dose avec précision. Il doit également faire preuve :

- ✓ De créativité et d'un esprit artistique afin de proposer ses propres réalisations et de partager son savoir-faire avec ses clients.
- ✓ De rigueur, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité (nettoyage des outils et de l'environnement de travail).
- ✓ D'un bon relationnel, car le pâtissier peut être amené à travailler dans une équipe.
- ✓ D'une bonne condition physique, pour endurer des journées assez longues ou encore les périodes de fêtes.

SE FORMER AU CFA :

Le CFA propose des formations initiales par apprentissage et formation continue pour se former au métier de pâtissier-chocolatier :

- ✓ CAP Pâtissier
- ✓ CAP Chocolatier-Confiseur (formation en 1 an)
- ✓ BTM Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur

Pôle des métiers