

Pâtissier (sauf pâtissier industriel)

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Métiers apparentés

Appellations principales :

- Chocolatier
- Confiseur
- Glacier
- Ouvrier pâtissier
- Pâtissier

Appellations spécifiques :

- Chef de fabrication (pâtisserie)
- Chef de partie (pâtisserie)
- Chef pâtissier
- Entremétier
- Fournier
- Pâtissier-chocolatier
- Pâtissier-confiseur
- Pâtissier de restaurant
- Pâtissier-traiteur
- Pâtissier-viennoiserie
- Tourier

Codes

- **CITP88** : 7412 Pâtissier
- **PCS-ESE 2003** : 215a Pâtissier
- **ROME1999** : 47112 Pâtissier

DESCRIPTIF

Fabrique ou participe à la fabrication d'une gamme de produits sucrés et variés : viennoiseries, pâtisseries, confiseries, chocolats, glaces et sorbets, produits "traiteur". Peut spécialiser son activité dans la fabrication de l'un ou de l'autre de ces produits, la réalisation de commandes dans le cadre d'une prestation de service "traiteur" ou encore dans une spécialité régionale.

Utilise des composants de base ou des produits semi-ouvrés. Met souvent en oeuvre des équipements mécanisés (machines à foncer les tartes, machines à napper...) et parfois des techniques de surgélation. Peut mettre au point de nouvelles recettes. (Source ROME)

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA PROFESSION

Aspects sociologiques :

6 230 entreprises en 2001. Principal employeur : artisanat, sinon grande distribution et industrie agroalimentaire.
21 000 salariés en 2001.

Formation professionnelle :

CAP Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur.

BEP Alimentation dominante pâtisserie.

Mention complémentaire (MC) pâtisserie ou glacierie ou chocolaterie ou confiserie spécialisée.

Parfois le jeune prépare un deuxième CAP (boulangier, glacier, chocolatier).

Evolution de carrière

- Apprenti, puis ouvrier, puis chef d'équipe, chef de partie, chef de rayon en grande surface, responsable de laboratoire.
- Spécialisation en chocolaterie-confiserie.
- Entrepreneur

Fiche socio démographique issue de la **FMP Pâtissier (sauf pâtissier industriel)** consultable sur
<https://www.fmppresanse.fr>