

Fiche résumée : Pâtissier (sauf pâtissier industriel)

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 Médico-professionnelles

Lieux de travail

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **lieu de vente : boutique, magasin**
 - **lieu de vente : centre commercial**
 - **laboratoire artisanal: pâtisserie** (froid interieur positif, ambiance thermique chaude interieure)
- **Nuisances** (préventions)
 - **froid interieur positif**

- porter des gants adaptés
- afficher le logo basse température
- organiser le travail au froid
- porter des vêtements adaptés au froid
- informer les salariés (grand froid)
- **ambiance thermique chaude interieure**
 - isoler thermiquement les locaux
 - organiser le travail en ambiance chaude
 - limiter les durées d'exposition à la chaleur
 - porter des vêtements de travail adaptés à la chaleur
 - mettre à disposition de l'eau réfrigérée
 - informer les salariés (fortes chaleurs)
 - aérer et ventiler les locaux
 - mettre en place la CAT face au coup de chaleur
- **Effets sur la santé**
 - **engelures**
 - **effets chroniques liés au froid**
 - **inconfort thermique lié au froid**
 - **inconfort thermique lié à la chaleur**
 - **épuisement dû à la chaleur, sans précision**

Organisation du travail

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **travail géré seul** (isolement psychologique, manquer de moyens ou de temps pour faire un travail de qualité, surcharge de travail ressentie)
 - **modes opératoires précis**
 - **travail dimanche et jours fériés** (horaire generant une perturbation de la vie sociale, rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale)
 - **très tôt le matin**
 - **délais à respecter** (travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,))
 - **travail au sein d'une équipe** (contrainte relationnelle)
 - **travail d'encadrement** (contrainte relationnelle, caracteristique propre a l'activite)
 - **fluctuation quotidienne de la charge de travail**
- **Nuisances** (préventions)
 - **isolement psychologique**
 - favoriser le travail en réseau
 - **manquer de moyens ou de temps pour faire un travail de qualite**
 - **surcharge de travail ressentie**
 - veiller à la gestion des volumes de travail
 - **horaire generant une perturbation de la vie sociale**
 - **rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale**
 - séparer lieux de vie et lieux de travail
 - **travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,)**
 - veiller à la gestion des volumes de travail
 - **contrainte relationnelle**
 - faciliter la communication
 - **caracteristique propre a l'activite**
- **Effets sur la santé**
 - **souffrance mentale**

- troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes
- épisodes dépressifs
- autres troubles de l'humeur [affectifs]
- autres troubles anxieux
- troubles somatoformes
- trouble de l'humeur [affectif], sans précision

Tâches

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **gérer les achats, les commandes et les stocks en pâtisserie**
 - **sélectionner les produits de la recette**
 - **manipuler et travailler les denrées alimentaires**
 - **peser les ingrédients en pâtisserie**
 - **fabriquer les pâtes à biscuit et fonds de tarte**
 - **cuire les garnitures**
 - **cuire les biscuits et fonds de tarte** (posture du membre supérieur, porte de charge au-dessus du plan de l'épaule, soulèvement de charge difficile à saisir, ambiance thermique chaude intérieure)
 - **préparer les garnitures**
 - **réaliser montages et décorations** (posture du cou en flexion, posture du poignet en extension, posture du poignet en flexion, posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis)
 - **nettoyer et ranger le matériel en pâtisserie**
 - **nettoyer les sols et les surfaces en agroalimentaire**
- **Nuisances** (préventions)
 - **posture du membre supérieur**
 - respecter les angles de confort articulaires
 - **porte de charge au-dessus du plan de l'épaule**
 - **soulèvement de charge difficile à saisir**
 - **ambiance thermique chaude intérieure**
 - isoler thermiquement les locaux
 - organiser le travail en ambiance chaude
 - limiter les durées d'exposition à la chaleur
 - porter des vêtements de travail adaptés à la chaleur
 - mettre à disposition de l'eau réfrigérée
 - informer les salariés (fortes chaleurs)
 - aérer et ventiler les locaux
 - mettre en place la CAT face au coup de chaleur
 - **posture du cou en flexion**
 - **posture du poignet en extension**
 - **posture du poignet en flexion**
 - **posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis**
- **Effets sur la santé**
 - **inconfort thermique lié à la chaleur**
 - **épuisement dû à la chaleur, sans précision**
 - **cervicalgie**
 - **syndrome du canal carpien**
 - **lésion du nerf cubital**
 - **rachialgies dorsales - Région dorso-lombaire**

Outils et équipements

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)

Produits, matériaux et publics concernés

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)

Tenues de travail

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)

Santé et Travail

Conclusion

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