

# D1104

## PÂTISSIER / PÂTISSIÈRE

### Autres emplois décrits

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

Ce 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.

### Compétences

#### Savoir-faire

Conception	Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité
Maintenance, Réparation	<b>Entretien d'un équipement, d'une machine, d'une installation</b> <b>Entretien, nettoyage d'un espace, d'un lieu, d'un local</b>
Gestion des stocks	Définir des besoins en approvisionnement Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison Conditionner des produits
Logistique	Organiser le traitement des commandes
Relation client	Accueillir, orienter, informer une personne

---

## Développement commercial

Conclure une vente  
Organiser, aménager un espace de vente

---

## Conseil, Transmission

Transmettre une technique, un savoir-faire

---

## Pilotage et maîtrise des coûts

---

## Production, Fabrication

**Doser des ingrédients culinaires**  
Préparer des plats traiteur  
Préparer les fruits secs ou frais (découpe, épluchage, rinçage, ...)  
**Confectionner des pâtisseries**  
Préparer une pâte de pâtisserie  
Préparer des glaces et des sorbets  
**Confectionner des viennoiseries**  
**Confectionner des chocolats**  
**Confectionner des confiseries**  
**Effectuer le montage et la décoration des produits pâtisseries**  
Fabriquer des produits de boulangerie  
Cuire des pièces de viennoiserie

---

## Savoir-être professionnels

---

Travailler en équipe  
Faire preuve d'autonomie  
Faire preuve de rigueur et de précision

---

## Savoirs

---

### Domaines d'expertise

Logiciel de gestion de stocks  
Logiciels comptables  
**Calcul de quantité**



---

### Normes et procédés

**Chaîne du froid**  
**Conversion d'unités de mesure**  
**Fermentation des pâtes à pâtisserie**  
Mode de congélation des produits de glacerie  
Principes de macération des fruits  
Procédures d'encaissement  
**Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire**

Produits, outils et matières	Caractéristiques des chocolats
	<b>Caractéristiques des farines levure, additifs</b>
	Caractéristiques des fruits confits
	<b>Caractéristiques des pâtes de pâtisserie</b>
	Caractéristiques du sirop de sucre (nappe, petit filé, ...)
	Types de confitures
	Utilisation d'appareils de conditionnement
	<b>Utilisation de matériel de nettoyage</b>
	<b>Utilisation de pétrin mécanique</b>
	Utilisation de sorbetière
	Utilisation de trempeuse (chocolat)
Techniques professionnelles	Moulage de pièces de chocolat
	<b>Techniques de pétrissage manuel</b>
	Techniques de sculptage de chocolat
	Techniques de communication orales, écrites et numériques
	Techniques de vente

## Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	En laboratoire
		Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
		Station debout prolongée
	Horaires et durée du travail	Travail de nuit
		Travail le week-end

## Secteurs d'activité

- Commerce et distribution