

#PATISSIER(E)

De l'imagination du produit à sa vente, en passant par les techniques de réalisation et le choix des ingrédients, le pâtissier est un artisan maître de son travail. L'aspect technique se lie avec l'aspect créatif du métier.

[CAMPUS DES MÉTIERS DE BARBEZIEUX, 16]



EXPERIENCE METIER

« Dès que l'on connaît bien les techniques de base, le plus gratifiant, c'est la décoration. On fait tellement de jolies choses en jouant avec les fondants ou les glaçages. Une pâtisserie, il faut que ce soit beau et bon à la fois : on est heureux de donner aux gens ce double plaisir. ! »
Marie, Pâtissière à Jarnac.

FOCUS METIER

Le pâtissier s'occupe de sa production de A à Z : il prépare la pâte, la garniture, surveille la cuisson et crée la décoration. Dans un laboratoire ou en cuisine, en respectant les recettes ou en faisant preuve de créativité, le pâtissier exerce ses talents de glacier, de chocolatier ou de traiteur.

Soumis au jeu de la concurrence, il doit fidéliser ses clients. Il peut donc fabriquer aussi des produits salés comme les pizzas, des quiches, des plats cuisinés (service traiteur).

Comme tout artisan, le pâtissier doit avoir des connaissances en comptabilité et en gestion. Des aptitudes à la vente et un bon sens de la communication sont nécessaires puisqu'il assure souvent la commercialisation des produits qu'il fabrique.

QUALITES REQUISES

CRÉATIF - GOURMAND - PASSIONNÉ - RÉSISTANCE PHYSIQUE - RIGUEUR

SE FORMER EN PATISSERIE avec la CMA16

CAP

+

BTM

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Charente - Campus des métiers de Barbezieux
39 avenue de Vignola, 16300 BARBEZIEUX

CONTACTER Nathalie GUIGNARD **06 43 97 00 90** ou n.guignard@cma-charente.fr