



PÂTISSERIE-CONFISERIE

PÂTISSERIE AND CONFECTIONERY

« EXPERT EN DESSERTS ET
SUCRERIES »

AUTRES APPELLATIONS MÉTIER :

Boulangier·ère, Pâtissier·ière,
Chocolatier·ière, Confiseur·euse,
Pâtissier·ière en restaurant

PROFIL* : Artistique, Pratique, Curieux

*selon l'activité « Réfléchir à ses centres d'intérêts »
Quiz figurant dans le kit pédagogique WSFR

#GOÛT #MINUTIE

#CRÉATIVITÉ #HABILETÉ

#MATINAL

LIEN ONISEP

PLUS D'INFOS

EN IMAGES

AUTRES MÉTIER S À DÉCOUVRIR



EN COMPÉTITION

Cuisine, Boulangerie, Art floral,
Visual Merchandising



HORS COMPÉTITION

Fabrication de crêpes ou pizzas,
Conduite de machine en
industrie alimentaire, Vente en
boulangerie-pâtisserie

www.worldskills-france.org

PÂTISSERIE-CONFISERIE, C'EST QUOI ?

Spécialiste des desserts, le ou la pâtissier·ière maîtrise les techniques classiques (pâtes, crèmes, nappages...) et apporte sa touche personnelle. Il ou elle confectionne une grande diversité de recettes sucrées et étend parfois ses talents aux produits salés (quiches, pizzas...).

Il faut connaître les différentes pâtes (brisée, sablée, feuilletée), savoir choisir et doser les bons ingrédients (farine, sucre, aromates...) utilisés pour les préparations et garnitures, maîtriser les cuissons et les techniques de réfrigération. La décoration (fleurs en sucre, glaçage, nougatine...) fait appel à ses qualités artistiques et son sens créatif. En plus de la pâtisserie, on peut également exercer une activité de traiteur. Pour s'installer à son compte, il faut connaître les techniques de gestion.

COMMENT M'Y PRÉPARER ?

Le CAP et le Bac professionnel préparés essentiellement par l'apprentissage constituent la voie d'accès privilégiée au métier. Cette formation de base peut être complétée par un second **CAP**, plusieurs **Certificats de Spécialisation** (CS) ou un **BM** (Brevet de Maîtrise).

QUELQUES EXEMPLES DE FORMATIONS

APRÈS LA 3 ^E	CAP Pâtissier / CTM Vendeur en Boulangerie-Pâtisserie
NIVEAU BAC	BAC PRO Boulanger-Pâtissier / BTM Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur
TITRE PROFESSIONNEL	BM Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur / CQP Pâtissier en Restauration Collective / CTM vendeur-vendeuse en boulangerie-pâtisserie

CTM : Certificat Technique des Métiers - **BTM** : Brevet Technique des Métiers - **BM** : Brevet de Maîtrise

CQP : Certificat de Qualification Professionnelle

ET APRÈS ?



OÙ ? Pâtisserie et boulangerie-pâtisserie artisanale, chocolaterie, confiserie, traiteur. Industrie agroalimentaire et grandes surfaces. Chaînes hôtelières.



ÉVOLUTION Le métier prend de l'ampleur. Les débouchés sont nombreux, y compris à l'étranger. L'ouvrier·ière en pâtisserie peut évoluer vers un poste de chef·fe d'équipe ou se mettre à son compte. Il est aussi possible de se spécialiser dans la chocolaterie-confiserie ou la glacerie.



SALAIRE BRUT INDICATIF* de 1710€ à 2300€

*selon expérience et secteur géographique – Source : Data Emploi / INSEE 2019

PAROLE DE CHAMPIONNE

MÉTIER 32

PÂTISSERIE-CONFISERIE

PÂTISSERIE AND CONFECTIONERY

QU'EST-CE QUI T'A DONNÉ ENVIE DE T'ORIENTER VERS CE MÉTIER ?

Ce qui m'a donné envie de me tourner vers ce métier, c'est une véritable passion. Depuis mon plus jeune âge, j'ai toujours été fascinée par l'univers de la pâtisserie et l'art qui l'entoure.

LESQUELLES DE TES QUALITÉS TE SERVENT DANS TON MÉTIER ?

Les qualités qui me sont indispensables au quotidien sont la précision, l'énergie et la patience. La précision est cruciale pour obtenir des résultats parfaits, l'énergie me permet de rester dynamique et de gérer les tâches multiples, tandis que la patience est essentielle pour laisser le temps à chaque étape de la pâtisserie de se réaliser correctement, afin de créer des produits de qualité.

Y A-T-IL DES ASPECTS DE TON MÉTIER QUE TU TROUVES PARFOIS DIFFICILES ?

Les aspects difficiles du métier de pâtissier/e sont de travailler en horaires décalés, souvent dès 4h du matin, de devoir travailler les jours fériés et les dimanches, ainsi que de réaliser de nombreuses heures. C'est un métier exigeant, tant physiquement que mentalement.

QU'EST-CE QUE T'A APPORTÉ L'AVENTURE WORLDSKILLS ?

L'aventure WorldSkills a été incroyable. L'année précédente, j'avais participé au MAF, mais cela avait été un véritable échec. J'étais seul et mal préparé. Puis, un jour, j'ai vu une affiche de WorldSkills sur la porte du vestiaire au CFA, et l'idée de me donner une revanche personnelle m'a motivé. Mon objectif n'était pas de viser un classement, mais de me surpasser, de faire mieux, d'être plus organisé et plus précis. Je ne m'attendais pas à ce que ce concours soit aussi impressionnant.

L'ÉPREUVE EN QUELQUES MOTS

Les compétiteurs et compétitrices doivent produire plusieurs créations sur un thème donné et à partir d'un cahier des charges, en limitant le coût «matières», et dans un temps limité. Le sujet est composé de différents modules : petits fours frais, entremets, bonbons de chocolat, pièce artistique en chocolat, sujets en pâte à sucre ou pâte d'amandes, et une épreuve mystère. Il peut être demandé aussi de réaliser un dessert à l'assiette. Un portfolio avec l'ensemble des recettes, les photos des produits est demandé. L'évaluation se fait notamment sur la créativité, la maîtrise des cuissons, le travail du sucre, mais aussi sur le respect des normes d'hygiène et leur organisation. Une part importante est consacrée à la dégustation.



CHLOÉ ESNAULT

Médaille d'Excellence à 19 ans
Compétition Nationale
WorldSkills Lyon 2023

TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

« Tu prends, tu fais, tu ranges. »