



SKILL 32

PÂTISSERIE-CONFISERIE

PÂTISSERIE AND CONFECTIONERY

« Expert en desserts et sucreries »

PÂTISSIER·IÈRE, 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 Mentions Complémentaires (MC) ou un BM (Brevet de Maîtrise).

QUELQUES EXEMPLES DE FORMATIONS



MC : Mention Complémentaire – BM : Brevet de Maîtrise – BTM : Brevet Technique des métier – 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 1550 € à 3050 €

*selon expérience et secteur géographique – Source : IMT Pôle Emploi / INSEE DADS 2015
candidat.pole-emploi.fr

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

FICHE MÉTIER ONISEP

PLUS D'INFOS SUR LE MÉTIER

DÉCOUVRIR LE MÉTIER EN IMAGES

AUTRES MÉTIERS 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





SKILL 32

PÂTISSERIE- CONFISERIE

PÂTISSERIE AND CONFECTIONERY



FLORENCE LESAGE

Médaille d'Argent
Finales Mondiales
WorldSkills Sao Paulo 2015
à 22 ans

TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

« Ne jamais se décourager
quand une épreuve se
dresse devant nous,
car il y a toujours le soleil
après la pluie. »

VIDÉO DE CHAMPION



LA COMPÉTITION EN PHOTOS

LES PARTENAIRES DU MÉTIER

PAROLE DE CHAMPIONNE

Ton métier : une passion ? Une découverte ?

Une passion ! J'ai découvert le milieu de la boulangerie-pâtisserie lors d'un stage en 3^e, et ce fut le déclic ! Dès l'année suivante je me suis orientée vers un Bac professionnel Alimentation option pâtisserie, puis j'ai enchaîné avec un BEP Alimentation option Pâtissier, confiseur, glacier, chocolatier, et j'ai terminé par un Brevet Technique des Métiers Pâtissier confiseur, glacier, traiteur.

Pourquoi avoir participé à la compétition WorldSkills ?

Je ne connaissais que vaguement la compétition WorldSkills, et mon professeur m'a inscrite aux sélections régionales. Une fois sur place, le dépassement de soi prend tout son sens et on a envie d'aller plus loin, encore et encore.

Ton parcours après la compétition ?

J'ai passé mon Brevet de Maîtrise, pour me perfectionner et clôturer le chapitre « études ». Ensuite je suis arrivée à Paris, où j'ai commencé dans une entreprise en tant que Chef de Partie, et aujourd'hui j'y suis Chef Pâtissière.

Quelles sont les qualités nécessaires pour exercer ce métier ?

Il faut être rigoureux, patient, ordonné. Il est également important d'avoir le sens de l'esthétique. Ensuite, plus on veut aller loin plus il faut être passionné. Une bonne condition physique est souhaitable.

Avantages et contraintes du métier ?

Les avantages : c'est un métier de passion, il rend ce qu'on lui donne. Travailler en équipe est vraiment valorisant et inspirant. On rencontre de super personnes. On peut aussi beaucoup voyager et se faire la main un peu partout. C'est un métier qui s'exporte très bien.

Les inconvénients : les horaires peuvent ne pas convenir à tout le monde. On travaille quand les autres sont en repos (jours fériés, fêtes de fin d'année, week-end...). Il faut réussir à se faire une place parmi les autres. C'est un métier assez compétitif."

L'ÉPREUVE PÂTISSERIE-CONFISERIE 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.