

### ❖ Appellations

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Aide-pâtissier / Aide-pâtissière | <input type="checkbox"/> Glacier / Glacière                              |
| <input type="checkbox"/> Biscuitier / Biscuitière         | <input type="checkbox"/> Ouvrier pâtissier / Ouvrière pâtissière         |
| <input type="checkbox"/> Chef pâtissier / pâtissière      | <input type="checkbox"/> Pâtissier / Pâtissière                          |
| <input type="checkbox"/> Chocolatier / Chocolatière       | <input type="checkbox"/> Pâtissier tourier / Pâtissière tourière         |
| <input type="checkbox"/> Confiseur / Confiseuse           | <input type="checkbox"/> Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière |
| <input type="checkbox"/> Confiturier / Confiturière       | <input type="checkbox"/> Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse     |
| <input type="checkbox"/> Entremettier / Entremettrice     | <input type="checkbox"/> 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 métier

Cet emploi/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.

### ❖ Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de pâtisseries, confiseries, chocolateries, glaciers, traiteurs traditionnels ou industriels, aux rayons boulangerie-pâtisserie de grandes et moyennes surfaces, dans des restaurants, en contact avec les clients et en relation avec les fournisseurs, le responsable du rayon et les services d'hygiène.

Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés et de nuit (tôt le matin).

L'activité s'effectue en laboratoire et peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée.

### ❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des produits	R	<input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage
<input type="checkbox"/> Mélanger des produits et ingrédients culinaires	R	<input type="checkbox"/> Utilisation de pétrin mécanique

## ❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Cuire des produits de pâtisserie, confiseries ou pièces de chocolat <input type="checkbox"/> Effectuer le montage et la décoration des produits pâtisseries <input type="checkbox"/> Entretien d'un poste de travail <input type="checkbox"/> Entretien d'un espace de vente <input type="checkbox"/> Nettoyer du matériel ou un équipement	R Ra R R R	<input type="checkbox"/> Pétrissage manuel <input type="checkbox"/> Conversion d'unités de mesure <input type="checkbox"/> Calcul de quantité <input type="checkbox"/> Caractéristiques des farines <input type="checkbox"/> Fermentation des pâtes à pâtisserie <input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire <input type="checkbox"/> Produits de pâtisserie <input type="checkbox"/> Caractéristiques des pâtes de pâtisserie <input type="checkbox"/> Chaîne du froid

## ❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Confectionner des chocolats <input type="checkbox"/> Réaliser des confiseries <input type="checkbox"/> Préparer des confitures artisanales <input type="checkbox"/> Préparer des glaces et des sorbets <input type="checkbox"/> Préparer des plats traiteur <input type="checkbox"/> Réaliser des préparations confites de fruits <input type="checkbox"/> Fabriquer des produits de boulangerie <input type="checkbox"/> Confectionner des viennoiseries <input type="checkbox"/> Cuire des pièces de viennoiserie <input type="checkbox"/> Réaliser des pâtisseries	Rs Rs R R R Rs R R Rs	<input type="checkbox"/> Utilisation de sorbetière <input type="checkbox"/> Caractéristiques du sirop de sucre (nappe, petit filé, ...) <input type="checkbox"/> Mode de congélation des produits de glacierie <input type="checkbox"/> Principes de macération des fruits <input type="checkbox"/> Utilisation de trempouse (chocolat) <input type="checkbox"/> Moulage de pièces de chocolat <input type="checkbox"/> Techniques de sculptage de chocolat
<input type="checkbox"/> Préparer une pâte de pâtisserie <input type="checkbox"/> Pétrir une pâte de pâtisserie	R R	
<input type="checkbox"/> Préparer les fruits secs ou frais (découpe, épluchage, rinçage, ...)	R	
<input type="checkbox"/> Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité	Cr	
<input type="checkbox"/> Renseigner un client <input type="checkbox"/> Conclure une vente	S Ec	<input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement <input type="checkbox"/> Techniques de vente

## ❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Conditionner des produits de pâtisserie, confiserie et chocolaterie <input type="checkbox"/> Disposer des produits sur le lieu de vente	R R	<input type="checkbox"/> Appareil de conditionnement
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks <input type="checkbox"/> Définir des besoins en approvisionnement <input type="checkbox"/> Préparer les commandes	C C Cr	<input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements <input type="checkbox"/> Logiciels de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Réceptionner un produit <input type="checkbox"/> Vérifier la conformité de la livraison	Rc C	
<input type="checkbox"/> Réaliser une gestion administrative <input type="checkbox"/> Réaliser une gestion comptable	C C	<input type="checkbox"/> Gestion comptable <input type="checkbox"/> Gestion administrative <input type="checkbox"/> Logiciels comptables
<input type="checkbox"/> Transmettre les techniques du métier ou mener des actions de sensibilisation au métier	S	

## ❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Boulangerie <input type="checkbox"/> Boutique, commerce de détail <input type="checkbox"/> Chocolaterie <input type="checkbox"/> Confiserie <input type="checkbox"/> Entreprise alimentaire <input type="checkbox"/> Hypermarché (2500 m² et +) <input type="checkbox"/> Pâtisserie <input type="checkbox"/> Salon de thé <input type="checkbox"/> Supermarché (400 à 2500m²) <input type="checkbox"/> Traiteur	<input type="checkbox"/> Armée	<input type="checkbox"/> Travail en indépendant

## ❖ Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1102 - Boulangerie - viennoiserie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Boulangier-pâtissier / Boulangère-pâtissière</li></ul>
<b>D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1107 - Vente en gros de produits frais</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>
<b>D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>G1602 - Personnel de cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Chef de partie pâtissier / pâtissière</li><li>Chef pâtissier / pâtissière de restaurant</li><li>Commis pâtissier / Commise pâtissière de restaurant</li><li>Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière</li><li>Pâtissier / Pâtissière de restaurant</li><li>Second / Seconde de pâtisserie</li></ul>
<b>D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Conducteur / Conductrice de ligne en pâtisserie industrielle</li><li>Technicien / Technicienne de fabrication en industrie alimentaire</li></ul>

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1301 - Management de magasin de détail</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>
<b>D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Attaché commercial / Attachée commerciale grandes et moyennes surfaces de vente (GMS)</li></ul>
<b>D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>

## ❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME

Fiches ROME envisageables si évolution

### **D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie**

- Toutes les appellations

### **K2109 - Enseignement technique et professionnel**

- Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis