

D1104

PÂTISSERIE, CONFISERIE, CHOCOLATERIE ET GLACERIE

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 / 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

Doser des ingrédients culinaires

Production, Fabrication	Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité
	Confectionner des chocolats
	Confectionner des confiseries
	Confectionner des pâtisseries
	Confectionner des viennoiseries
	Cuire des pièces de viennoiserie
	Effectuer le montage et la décoration des produits pâtisseries
	Fabriquer des produits de boulangerie
	Préparer des glaces et des sorbets
	Préparer une pâte de pâtisserie
Préparer des plats traiteur	
Préparer les fruits secs ou frais (découpe, épluchage, rinçage, ...)	
<hr/>	
Maintenance, Réparation	Entretien un équipement, une machine, une installation Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local
<hr/>	
Gestion des stocks	Définir des besoins en approvisionnement Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison Conditionner des produits
<hr/>	
Logistique	Organiser le traitement des commandes
<hr/>	
Relation client	Accueillir, orienter, informer une personne
<hr/>	
Développement commercial	Conclure une vente Organiser, aménager un espace de vente
<hr/>	
Conseil, Transmission	Transmettre une technique, un savoir-faire
<hr/>	
Gestion administrative	Assurer la gestion administrative d'une activité
<hr/>	
Savoir-être professionnels	
<hr/>	
	Travailler en équipe Faire preuve d'autonomie Faire preuve de rigueur et de précision
<hr/>	
Savoirs	
<hr/>	
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

Caractéristiques des farines levure, additifs

Caractéristiques des fruits confits

Caractéristiques des pâtes de pâtisserie

Caractéristiques du sirop de sucre (nappe, petit filé, ...)

Types de confitures

Utilisation d'appareils de conditionnement

Utilisation de matériel de nettoyage

Utilisation de pétrin mécanique

Utilisation de sorbetière

Utilisation de trempeuse (chocolat)

Techniques professionnelles

Moulage de pièces de chocolat

Techniques de pétrissage manuel

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

Station debout prolongée



Horaires et durée du travail

Travail de nuit

Travail le week-end

Secteurs d'activité

- Commerce et distribution