

Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Domaine : Commerce alimentaire et métiers de bouche

Appellations

- Pâtissier-traiteur
- Glacier
- Pâtissier
- Pâtissier traditionnel
- Biscuitier
- Confiturier
- Aide-pâtissier
- Confiseur
- Ouvrier pâtissier
- Chocolatier

Accès au métier

Conditions d'accès au métier Les conditions pour pouvoir postuler / s'orienter vers ce métier Cet emploi/métier est accessible sans diplôme particulier cependant une expérience dans le domaine de la pâtisserie est souhaitable. Il est également accessible avec un Certificat d'Aptitude Professionnelle-CAP- en pâtisserie.

Conditions d'exercice

Conditions d'exercice du métier Environnement et modalités d'exercice de ce métier 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. Elle varie selon la structure (entreprise artisanale, hypermarché, ...). Elle peut s'exercer les weekends, jours fériés et de nuit (tôt le matin). Le port d'équipement de protection (tablier, gants, chaussures de sécurité, ...) peut être requis.

Activités de base

Activités de Base Activités quotidiennes fondamentales Effectuer les opérations de préparation (choix, dosage des ingrédients, mélange, façonnage, ...) selon le type de pâtisserie Procéder au nettoyage et rangement du

plan de travail Procéder aux opérations de cuisson et de finition des produits (garnitures, décoration ,

Compétences de base

Compétences de Base Compétences quotidiennes fondamentales Procédures de fabrication de produits de pâtisserie Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Techniques de pétrissage manuel Utilisation de matériel de nettoyage Utilisation de pétrin mécanique Utilisation d'outils de production (pétrin, four, ...) ANEM Logo

Activités spécifiques

Activités spécifiques avec compétences associées Les principales tâches spécifiques liées à ce métier avec les compétences spécifiques nécessaires. Chocolats Confiseries Conseiller le client et procéder à l'encaissement de la vente Effectuer la gestion administrative et comptable d'une structure Glaces, sorbets Produits de boulangerie (pain blanc, baguettes)