

Tutoriel 1 : rechercher une fiche-métier sur Onisep.fr - SEGPA

Vous devez rechercher une fiche métier et vous ne savez pas comment faire, suivez les étapes suivantes en images.

Étape 1 : allez sur www.onisep.fr

Étape 2 :

Étape 3 :

Étape 4 :



The screenshot shows the top navigation bar of the onisep website. It includes the onisep logo, the French Republic logo, and logos for the Ministry of National Education and Youth, and the Ministry of Higher Education, Research, and Innovation. Below this is a menu with categories: COLLÈGE / LYCÉE, CFA / APRÈS LE BAC / ÉQUIPES ÉDUCATIVES / PARENTS / HANDICAP / MÉTIERS. A search bar contains the text 'pâtissier'. To the right, there is a 'RECHERCHE THÉMATIQUE' section with options: UN MÉTIER / UNE FORMATION / UN ÉTABLISSEMENT / UN

Accueil / Recherche libre

Cliquez sur la fiche métier qui vous intéresse.



Les 50 premiers résultats trouvés pour PÂTISSIER

Les métiers

FICHE MÉTIER

pâtissier / pâtissière

Spécialiste des desserts, le pâtissier maîtrise les techniques classiques (pâtes, crèmes, nappages...) et apporte sa touche personnelle. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat, la restauration ou la pâtisserie industrielle.

FICHE MÉTIER

chocolatier-confiseur / chocolatière-confiseuse

Spécialiste de la fabrication de douceurs chocolatées ou à base de sucre, le chocolatier-confiseur, souvent artisan,

Étape 5 :

Accueil / Métier / pâtisseries / pâtissier

Pâtissier/ère

Retrouvez le nom du métier.

Spécialiste des desserts, le pâtissier maîtrise les techniques classiques (pâtes, crèmes, nappages...) et apporte sa touche personnelle. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat, la restauration ou la pâtisserie industrielle.

Salaires débutant

1539€ brut

Un court descriptif

Témoignage

Lire la transcription



Chocolatière

Un témoignage vidéo aussi disponible sur Onisep TV



Une vidéo "Les métiers animés"

En quoi consiste ce métier ?

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne gâteaux et entremets pour tous les jours ou pour des occasions particulières (mariage, anniversaire, etc.) pour lesquels il réalise des commandes spécifiques. Il maîtrise la fabrication des différentes pâtes (brisée, chûlée, etc.), des garnitures (crème pâtissière, sabayon ou autre) et des glaçages, sans oublier les temps de cuisson. Cet artiste est soucieux de la décoration de ses gâteaux qui vont renforcer l'achat. Artisan à son compte ou salarié, ses journées de travail commencent très tôt, dimanches et jours fériés compris pour certains, qui sont aussi des pics d'activités, tout comme Noël ou Pâques. Parfois, l'artisan pâtissier fait également des chocolats, des confiseries, des glaces, voir même des produits salés. Outre les boulangeries-pâtisseries, des débouchés sont importants dans les rayons pâtisseries des grandes surfaces, chez les fabricants de pâtisseries industrielles ou dans les restaurants. Certains partent à l'étranger où la réputation de la cuisine française n'est plus à faire.

Des informations sur les activités ou tâches liées au métier, les qualités nécessaires, les débouchés...

Les formations et les diplômes

Après la 3e

2 ans pour préparer le CAP pâtissier, éventuellement complété par le MC pâtisserie boulangerie ; cuisinier en desserts de restaurant ; pâtisserie, glacierie, chocolaterie, confiserie spécialisées (en 1 an) ou du BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur (en 2 ans).

3 ans pour préparer le bac professionnel boulanger-pâtissier.

Après le bac

BM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur

■ CAP ou équivalent

[CAP Boulanger](#)
[CAP Glacier fabricant](#)
[CAP Pâtissier](#)

■ CAP ou équivalent + 1 an

[MC Cuisinier en desserts de restaurant](#)
[MC Pâtisserie boulangerie](#)
[MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées](#)

■ bac ou équivalent

[Bac pro Boulanger-pâtissier](#)
[BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur](#)

■ bac + 2

[BM Pâtissier confiseur glacier traiteur](#)

Découvrez les diplômes et les formations qui vous permettent d'accéder à ce métier.