



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Oise

Institut des Métiers de l'Artisanat



Le métier

«La passion du goût»

La variété des réalisations du pâtissier le transforme à ses heures en chocolatier quand il fait pralines, rochers, moulages ; puis glacier pour la confection des sorbets et entremets glacés ; confiseur, au travers de caramels, nougats, pâtes de fruits, dragées et bonbons... Mais c'est avant tout l'artisan des gâteaux, des petit fours, des crèmes et des pièces montées. C'est la créativité et la renommée internationale qui permet aux Pâtissiers d'aujourd'hui d'être de vrais ambassadeurs du rêve avec la réalisation de pièces en sucres, de nouvelles recettes exotiques, de goûts venus d'ailleurs... Enfin, le pâtissier peut être traiteur s'il prépare des quiches, pizzas, canapés et verrines en s'ouvrant à la cuisine de réception. «Plus qu'un art, un rêve».

L'environnement de travail

« L'hygiène et la sécurité alimentaire omniprésents ! » Les laboratoires de Pâtisserie sont de véritables lieux de recherche permanente qui lient la tradition et l'innovation. Que ce soit l'artisan traditionnel d'un village ou le chef Pâtissier d'un Palace, les laboratoires sont au service des mêmes exigences: hygiène, rigueur et précision des actes, habileté du geste et créativité artistique. La nécessité de suivre les instructions à la lettre demande un esprit d'obéissance rigoureux envers ses pairs et la capacité de remise en cause.

Les qualités requises

« Perfectionnisme et créativité » Comme le nécessite le travail en équipe, le sens du contact et le sens commercial sont des pré-requis. Viennent s'ajouter l'exercice d'un talent artistique compatible avec la rigueur de mise en oeuvre des directives d'une fabrication. Une pointe de rêve et d'envie permettra peut-être la création de nouvelles recettes après de longues heures de travail.

L'évolution professionnelle

« Une invitation aux voyages » La Pâtisserie est source d'emplois et toujours en quête de personnel qualifié. Comme le témoignent certains chefs ; ce métier apporte rêve, bonheur, sécurité et épanouissement. Une fois devenu un bon professionnel l'ouvrier peut voyager car la renommée de la Pâtisserie Française permet aux maisons de renom de recruter nos nouveaux talents. Il peut aussi créer son entreprise ou continuer son chemin en restauration, chocolaterie et spécialisations diverses.

Formations dispensées

PÂTISSERIE

CAP Pâtissier (niveau V)

CAP Chocolatier - Confiseur (niveau V)

Mention Complémentaire

Pâtisserie glacerie chocolaterie
confiserie spécialisées (niveau V)

Connexe Boulanger (niveau V)

BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
(niveau IV)

Les partenaires de votre avenir :



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Oise

Institut des Métiers de l'Artisanat



SITE BEAUVAIS

11, rue Léonard de Vinci
P.A.E. du Tilloy - BP 10691
60006 Beauvais cedex
Tél. : 03 44 02 21 16



SITE COMPIEGNE

3, rue Joseph Cugnot
ZAC de Mercières
60471 Compiègne cedex
Tél. : 03 44 23 47 77

> 1 diplôme
> 1 métier
> 1 salaire