RIASEC : R

D1104
PÂTISSIER / PÂTISSIÈRE

Autres emplois décrits

- Aide-pâtissier / Aide-pâtissière
- Biscuitier / Biscuitière
- Confiseur / Confiseuse
- Confiturier / Confiturière
- Entremettier / Entremettière
- Ouvrier pâtissier / Ouvrière pâtissière
- Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse
- Pâtissier tourier / Pâtissière tourière
- Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse

Définition

Le pâtissier, un artiste de la gourmandise, crée des douceurs qui ravissent les papilles.

- Conçoit et réalise des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Décore les gâteaux et autres créations pour les rendre aussi beaux que savoureux
- Sélectionne et dose les ingrédients pour la confection de recettes, en suivant les fiches techniques
- Utilise et entretient les équipements de pâtisserie (fours, batteurs, etc.)
- Peut former et superviser un personnel moins expérimenté
- Peut gérer les stocks de matières premières et les commandes de fournitures

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un CAP Pâtissier, un Bac Professionnel Boulanger-Pâtissier, un Brevet Professionnel (BP) Pâtissier, ou une Mention Complémentaire (MC) Pâtisserie.

Certifications et diplômes :

- CAP pâtissier
- Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)
- Bac pro boulanger pâtissier

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Confectionner des pâtisseries
- Doser des ingrédients culinaires
- Effectuer le montage et la décoration des produits pâtissiers
- Maintenir la propreté des équipements et de l'espace de travail
- Assurer le suivi des commandes et des livraisons

Développement économique

- Identifier, traiter une demande client

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Préparer une pâte de pâtisserie
- Appliquer des techniques de décoration de pâtisserie
- Préparer les fruits secs ou frais (découpe, épluchage, rinçage, ...)
- Régler les paramètres des machines de cuisson
- Planifier les opérations de production selon les commandes
- Organiser ou surveiller la cuisson lors d'une ou plusieurs phases de fabrication

Développement économique

- Accueillir, orienter, renseigner un public
- Organiser, aménager un espace de vente
- Collaborer avec des fournisseurs pour la sélection des matières premières

Management, Social, Soin

- Transmettre une technique, un savoir-faire

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Innover dans la création de nouvelles recettes

Savoir-être professionnels

- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Avoir l'esprit d'équipe

Savoirs

Techniques professionnelles

- Décoration de gâteaux
- Préparation de crèmes pâtissières
- Préparation de garnitures pour pâtisseries
- Techniques de glaçage et de décoration
- Techniques de mélange de pâtes
- Techniques de pétrissage manuel
- Techniques de travail du sucre

Produits, outils et matières

- Caractéristiques des farines levure, additifs
- Caractéristiques des fruits confits
- Caractéristiques du sirop de sucre (nappe, petit filé, ...)
- Utilisation de pétrin mécanique

Normes et procédés

- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Fermentation des pâtes à pâtisserie
- Principes de macération des fruits
- Modes de cuisson des aliments
- Modalités de conservation des produits alimentaires

Domaines d'expertise

- Respect des recettes traditionnelles
- Tendances en pâtisserie
- Epices pour desserts

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En laboratoire
- Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Commerce de proximité
- Etablissement de restauration collective
- Hôtellerie / Restauration

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire
- Commerce et distribution

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail