D1117
CHEF PÂTISSIER / CHEFFE PÂTISSIÈRE

Définition

Le chef pâtissier crée des desserts et pâtisseries en suivant les recettes et traditions.

- Supervise et coordonne l'équipe de pâtisserie
- Gère les stocks de matières premières et passe les commandes nécessaires
- Assure le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Développe de nouvelles recettes et participe à l'élaboration des menus
- Peut réaliser des démonstrations et participer à des concours professionnels

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme dans le domaine de la pâtisserie, allant du CAP au Brevet Professionnel.
Une Mention Complémentaire est également un plus.

Certifications et diplômes :

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

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Elaborer des recettes
- Confectionner des pâtisseries
- Doser des ingrédients culinaires
- Effectuer le montage et la décoration des produits pâtissiers
- Définir des besoins en approvisionnement
- Maintenir la propreté des équipements et de l'espace de travail

Management, Social, Soin

- Superviser l'activité d'une équipe
- Faire appliquer les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique
- Former les nouveaux employés aux techniques de pâtisserie

Développement économique

- Analyser les tendances du marché pour anticiper les besoins

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
- Effectuer les finitions nécessaires sur le produit fini
- Régler les paramètres des machines de cuisson
- Préparer les fruits secs ou frais (découpe, épluchage, rinçage, ...)
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Contrôler la qualité des produits finis
- Analyser la qualité et la conformité des matières premières
- Assurer la traçabilité des produits alimentaires Transition écologique
- Entretenir un équipement, une machine, une installation
- Assurer la maintenance de premier niveau des équipements
- Organiser ou surveiller la cuisson lors d'une ou plusieurs phases de fabrication
- Superviser les opérations de nettoyage et de désinfection
- Planifier les opérations de production selon les commandes

Management, Social, Soin

- Evaluer et développer les compétences de ses collaborateurs
- Planifier et adapter si nécessaire, l'activité de l'équipe, assigner les tâches
- Transmettre une technique, un savoir-faire

Développement économique

- Collaborer avec des fournisseurs pour la sélection des matières premières
- Optimiser les coûts de production
- Identifier, traiter une demande client

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Tester de nouvelles techniques de pâtisserie
- Innover dans la création de nouvelles recettes

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

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assurer la gestion administrative d'une activité

Savoir-être professionnels

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

Savoirs

Produits, outils et matières

- Caractéristiques des farines levure, additifs
- Caractéristiques du sirop de sucre (nappe, petit filé, ...)
- Utilisation de machines de conditionnement
- Utilisation de pétrin mécanique
- Utilisation de trempeuse (chocolat)
- Utilisation de moules à pâtisserie
- Caractéristiques des fruits confits

Techniques professionnelles

- Techniques de cuisson spécifique à la pâtisserie
- Techniques d'emballage des produits pâtissiers
- Techniques de glaçage et de décoration
- Utilisation de four à pâtisserie
- Préparation de crèmes pâtissières
- Préparation de garnitures pour pâtisseries
- Techniques de travail du sucre
- Décoration de gâteaux

Normes et procédés

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

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

Domaines d'expertise

- Respect des recettes traditionnelles
- Epices pour desserts

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public
- 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)
- Travailleur indépendant

Types de structures

- Commerce de proximité

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire
- Commerce et distribution

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