RIASEC : R

G1610
PÂTISSIER / PÂTISSIÈRE DE RESTAURANT

Autres emplois décrits

- Chef cuisinier-pâtissier / Cheffe cuisinière-pâtissière
- Chef de partie pâtissier / Cheffe de partie pâtissière
- Chef pâtissier / Cheffe pâtissière de restaurant
- Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière
- Second / Seconde de pâtisserie

Définition

Le pâtissier de restaurant participe à la conception de la carte des desserts avec le chef de cuisine.

- Réalise les desserts de la carte en accord avec le style culinaire de l'établissement
- Participe au suivi des stocks de matières premières et définir les besoins en denrées nécessaires à la production des desserts
- Respecte les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
- Peut participer à des compétitions culinaires et représenter le restaurant lors d'événements gastronomiques

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un diplôme de niveau CAP ou BP en pâtisserie. D'autres formations comme le CAP cuisine, le Bac professionnel ou technologique en restauration voire le BTS hôtellerie-restauration sont également pertinentes.

Certifications et diplômes :

- CAP pâtissier
- Bac pro boulanger pâtissier
- MC pâtisserie boulangère
- MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées
- Titre professionnel chef de partie arts culinaires et pâtisserie
- Certificat de spécialisation desserts de restaurant

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Concevoir des recettes innovantes pour des desserts
- Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages
- Effectuer le montage et la décoration des produits pâtissiers
- Gérer l'approvisionnement des matières premières nécessaires en cuisine afin d'éviter les excédents ou la rupture de stock

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Déterminer les coûts de revient des préparations culinaires

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Coordonner les activités entre la cuisine et la salle
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Participer à l'élaboration des menus et des cartes avec le responsable de restaurant ou d'établissement
- Elaborer des recettes
- Sélectionner les matières premières à mobiliser
- Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques
- Préparer des ustensiles de cuisine
- Manipuler des équipements de cuisine
- Porter une appréciation gustative, olfactive ou visuelle
- Doser des ingrédients culinaires
- Préparer les fruits secs ou frais (découpe, épluchage, rinçage, ...)
- Préparer une pâte de pâtisserie
- Confectionner des pâtisseries
- Préparer des glaces et des sorbets
- Adapter les recettes pour des besoins spécifiques (allergies, régimes alimentaires, préférences)
- Définir des besoins en approvisionnement
- Organiser le stockage des denrées, en les triant par dates de péremption par exemple
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une

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

livraison

- Conditionner des produits
- Analyser les possibles dysfonctionnements présents en cuisine, et proposer des mesures correctives afin d'y remédier
- Réaliser des tests de contrôle de fraîcheur des aliments, des préparations et prélever des échantillons pour le service d'hygiène
- Planifier les opérations de production selon les commandes

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Optimiser l'utilisation des ingrédients pour réduire les coûts
- Identifier et sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Commander les produits et matières premières auprès des différents fournisseurs et agriculteurs de sa région — Transition écologique
- Lutter contre le gaspillage alimentaire — Transition écologique
- Organiser et planifier une activité
- Gérer les déchets et le recyclage de manière écologique — Transition écologique

Management, Social, Soin

- Animer, coordonner une équipe
- Assurer la formation continue des apprentis pâtissiers
- Transmettre une technique, un savoir-faire

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Communiquer efficacement avec le personnel et les clients
- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) — Transition écologique
- Maintenir un environnement de travail propre et organisé
- Agir rapidement en cas de problème technique ou de pénurie
- Développer ses compétences en suivant des formations continues

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Aider à l'organisation d'événements spéciaux
- Tester de nouvelles techniques de pâtisserie

Développement économique

- Communiquer avec les clients pour des demandes spécifiques

Savoir-être professionnels

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

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

Savoirs

Produits, outils et matières

- Connaissance des différents types de farine
- Additifs alimentaires
- Arômes et épices
- Cuisine des spécialités régionales françaises
- Cuisine du monde
- Familles de produits alimentaires
- Types de desserts
- Types de pâtes à crêpe
- Utilisation de balances de précision
- Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)
- Utilisation de moules à pâtisserie
- Utilisation de thermomètres de cuisine

Normes et procédés

- **Chaîne du froid**
- Fiches techniques de préparations culinaires
- Modalités de conservation des produits alimentaires
- Législation alimentaire
- Modes de cuisson des aliments
- Opérations de garnissage, glaçage, ...
- **Procédures de la marche en avant**
- Techniques de désinfection des surfaces
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

Techniques professionnelles

- Techniques de création de motifs en sucre
- Décoration de gâteaux
- Techniques de meringuage
- Techniques de montage de desserts
- Techniques de travail du chocolat
- Utilisation de poches à douille

Domaines d'expertise

- Diététique
- Régimes alimentaires
- Chiffrage et calcul de coût

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

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- Exposition à de hautes températures
- Manipulation d'un engin, équipement ou outil dangereux
- Port d'équipement d'hygiène
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail les week-ends et jours fériés

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Etablissement de restauration collective
- Etablissement de restauration traditionnelle
- Hôtellerie / Restauration

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

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