



**L**e pâtissier prépare des gâteaux, des tartes, des mousses...  
Parfois aussi des croissants, des glaces, des chocolats, des bonbons... Ses desserts doivent être bons et beaux.  
Pour faire ce métier, il faut être soigneux, créatif et avoir une bonne résistance à la fatigue.

## Florian, pâtissier



Florian utilise la poche à douille pour donner la forme de son choix à la pâte à choux.



Il enfourne la pâte à choux avec une pelle pour réaliser la cuisson.



Il programme le four pour régler la température et le temps de cuisson des pâtisseries.



Il doit se laver les mains très souvent pour une hygiène parfaite, indispensable en pâtisserie.



Il nappe le gâteau à l'aide d'une palette pour qu'il soit appétissant.



Il dispose le chocolat sur le gâteau avec créativité.



Il crée une décoration sur un macaron avec un cornet.



Il roule la pâte feuilletée pour réaliser des croissants.



Il dispose les pâtisseries dans la vitrine. La mise en rayon est importante pour que le client ait envie d'acheter.

# Où travaille-t-il ? Où travaille-t-elle ?



Le pâtissier peut être salarié dans une pâtisserie, un restaurant, un fabricant de pâtisserie industrielle... Il peut aussi être à son compte.



Et il reste presque toujours en intérieur dans son laboratoire.

## Quelles qualités ?

- Etre rigoureux pour bien suivre les recettes.
- Avoir une bonne résistance à la fatigue.
- Etre créatif.
- Etre soigneux.
- Etre organisé pour suivre plusieurs préparations en même temps.

## Comment se former ?

### Les formations après la 3<sup>e</sup> :

- CAP pâtissier
- Bac pro boulanger-pâtissier

Pour connaître les lieux de préparation, rendez-vous sur [www.nadoz.org](http://www.nadoz.org) ou [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)

## Ce qui me plaît...

“ Ce qui me plaît, c'est de créer de nouvelles pâtisseries, d'innover. J'aime quand le client revient pour me féliciter, cela me donne envie de continuer. J'aime aussi transmettre mon savoir-faire à mes apprentis, travailler en équipe. Avec de belles et bonnes pâtisseries on donne du plaisir aux gens, c'est ce qui me rend heureux. ”



Florian «Le Fournil de Florian» à Plouzané (29)



Télécharger cette fiche métier sur le site [www.nadoz.org](http://www.nadoz.org)

Reportage réalisé par la classe de 3<sup>e</sup> SEGPA  
du Collège de Mescoat de Landerneau.

Edition 2014



BRETAGNE