



Le pâtissier ou la pâtissière 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.

Julien, Chef pâtissier



Dans la cuisine du restaurant, Julien prépare une crème pâtissière au poste cuisson.



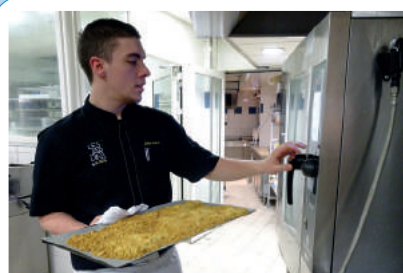
Il pèse avec précision ses ingrédients suivant la recette.



Il réalise une crème chantilly au batteur-mélangeur.



Il pèle et taille des mangues pour ensuite les émincer en brunoise.



Il gère les cuissons (température et temps de cuisson).



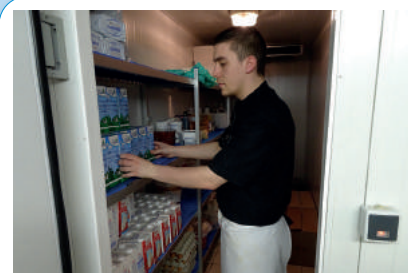
Il dresse des verrines à l'aide d'une poche à douille.



Il décore les verrines en les saupoudrant de crumble.



Il entretient ses ustensiles avec un détergent désinfectant alimentaire.



Il gère ses stocks et passe des commandes.

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



Le pâtissier peut être salarié dans un restaurant, une pâtisserie artisanale ou industrielle, dans la grande distribution, sur des bateaux de croisière...
Il peut également gérer sa propre pâtisserie.



Il porte une tenue professionnelle : un pantalon, une veste, un tablier, un torchon, des chaussures de cuisine.

Quelles qualités ?

- Maîtriser les techniques de base en pâtisserie
- Avoir l'esprit créatif
- Être rigoureux-euse, soigneux-euse, dynamique et organisé-e

Comment se former ?

Des exemples de formations après la 3^e :

- CAP pâtissier
 - Bac pro boulanger-pâtissier
- Pour connaître les lieux de préparation, rendez-vous sur www.onisep.fr



Julien, Restaurant du Grand hôtel La Cloche, Dijon (21)

Ce qui me plaît...

“ Etre pâtissier est un plaisir, plaisir de partager la gourmandise et de voir son métier évoluer au fil du temps. ”

Reportage réalisé par la Classe 3^e SEGPA
du collège Le Chapitre à Chenôve (21 - Côte-d'Or)

Mars 2017