

Filière: Alimentation



Sigle: PAGCCO

Option: Pâtissier, glacier, chocolatier, Confiseur

Niveau : BEP

Prérequis : BEPC et/ou CAP

Débouchés :

Dans le laboratoire (local de préparation de la pâtisserie): d'une pâtisserie artisanale, d'un restaurant, d'un hypermarché, d'un restaurant de collectivité, d'une cuisine centrale, c'est-à-dire une cuisine où se préparent des repas servis dans d'autres lieux (écoles par exemple), d'une cuisine préparant les repas servis dans les trains et les avions.

Description

Pour confectionner, décorer et présenter des gâteaux.

Pour faire des petits fours, des viennoiseries, des confiseries telles que nougats, pâtes de fruits, guimauve.

Pour travailler le chocolat (moulages de Noël et de Pâques, bonbons).

Pour confectionner des glaces et des sorbets.

On peut travailler chez un grand pâtissier et c'est surtout intéressant pour parfaire sa formation en se spécialisant par exemple dans la finition des décors, le travail du sucre... Les pâtissiers français sont recherchés à l'étranger, c'est donc un débouché possible à condition de maîtriser l'anglais.

températures quelquefois élevées. Il doit être soigneux et capable de respecter les règles d'hygiène. Selon l'entreprise dans laquelle il travaille, il peut avoir à coordonner son activité avec celle de ses collègues et donc être capable de s'intégrer dans une équipe. Il doit savoir faire preuve de rapidité dans le travail sans être agité (le travail du sucre se fait à une température de 120 à 180° et présente des risques de brûlures). Des aptitudes et un goût pour les arts plastiques représentent un atout dans ces métiers. La confection d'un décor est une création qui allie le sens de l'esthétique (formes, couleurs) et la dextérité requise dans des activités de modelage et de sculpture (travail du sucre, du chocolat, de la pâte d'amande...). En mathématiques il est souhaitable qu'il connaisse bien les unités légales de mesure (volume, masse, capacité) et qu'il soit capable d'effectuer un calcul mental rapide dans la conversion de ces unités. Faire preuve d'innovation, de création, d'imagination permet de se démarquer des concurrents et donc d'évoluer plus rapidement dans la profession. On ne travaille plus la nuit, cependant le pâtissier commence ses journées tôt le matin et il n'est pas rare qu'il travaille une partie du dimanche et les jours fériés.