

Filière: Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur



Sigle: PATISS

Option: Pâtissier

Niveau : CAP

Prérequis : Brevet d'étude du premier cycle

Débouchés :

Après un CAP Pâtissier, vous pourrez travailler dans les secteurs suivants :
L'artisanat : pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacier, traiteur... L'hôtellerie-restauration. L'industrie : grande surface équipée d'un laboratoire de pâtisserie, industrie agroalimentaire.

Description

Gérer le service, décorer les entremets, travailler le chocolat... le pâtissier exerce un métier où la technique et l'expérience se mêlent au talent de l'artiste. Sous la responsabilité d'un chef pâtissier, il prépare de bonnes tartes aux fruits, des forêts noires, sans oublier de savoureux gâteaux d'anniversaire. Fort de la polyvalence du cuisinier et de l'art du coloriste, le pâtissier sait tout faire, les pâtes comme les garnitures, la cuisson comme la décoration. Il connaît aussi l'ensemble des matières premières qu'il travaille: farine, sucre, fruits, aromates, laitages, ... Lorsqu'il travaille dans un laboratoire, le pâtissier est le plus souvent debout et dans la chaleur. Pour satisfaire sa clientèle, le pâtissier fait de plus en

plus office de chocolatierconfiseur ou de glacier. Au fait de la restauration rapide, certains pâtisseries font également des plats salés: pains surprise, tourtes, petits fours... A côté des pâtisseries artisanales, nombreuses en centre-ville, les pâtisseries semi-industrielles connaissent un grand développement, avec en particulier la restauration collective et la grande distribution.

La formation professionnelle permet d'apprendre à réaliser en laboratoire les différents types de pâtes (à choux, levées, brisées, feuilletées), à les façonner, les mouler et procéder à leur cuisson. L'élève apprend à fabriquer les garnitures (chocolat, crèmes, meringue...) dont il décore les gâteaux. Il prépare également les entremets, des petits fours, des pièces montées...

Qualité et compétences :

Pour être dans la pâtisserie, il faut être courageux, ne pas avoir peur de se lever le matin, aimer le travail bien fini. Il faut être aussi un peu artiste car la pâtisserie, c'est de la création.