



PÂTISSIER(ÈRE)

Branche :  **Pâtisserie** Fiche ROME : **D1104**

Le/la pâtissier(ère)-traiteur fabrique des pâtisseries sucrées et salées, des hors d'œuvre, des entrées chaudes et des produits de snacking, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement.

Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.

Fiche synthétique métier pâtissier(ère) v 09 2021

Activités principales

- Réception, contrôle et stockage des matières et marchandises
- Préparation et organisation de son activité
- Fabrication de pâtisseries, de hors d'œuvre, d'entrées chaudes et de produits de snacking dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Conditionnement, présentation et mise en valeur des pâtisseries, hors d'œuvre, entrées chaudes et produits de snacking
- Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail
- Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

Activités à la carte

- Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés
- Mise en valeur des produits en point de vente
- Conseil aux clients et vente des produits

Qualités attendues

Capacités manuelles et pratiques – Rigueur et fiabilité – Travail en équipe

Passerelles et opportunités professionnelles

Une évolution professionnelle est possible vers les métiers de chef de fabrication, responsable de point de vente, responsable des achats, commercial et chef d'entreprise.

Une évolution professionnelle est également possible vers les métiers de pâtissier-traiteur, tourier, boulanger, glacier, chocolatier, charcutier-traiteur, cuisinier-traiteur, cuisinier-traiteur en poissonnerie, voire poissonnier-écailler et boucher-tripier.

Conditions d'exercice et spécificités

Le/la pâtissier(ère)-traiteur exerce son activité au sein d'un laboratoire rattaché à un ou plusieurs points de vente.

Découpage en blocs de compétences

La fiche métier ci-dessous décrit les blocs de compétences et les compétences associées, les évolutions du métiers ainsi que les aires de mobilités professionnelles.

Fiche métier pâtissier(e) – version détaillée vf 27.07.2023

Les parcours de formation

Niveau III

[CAP Pâtissier - RNCP n°38765](#) →

[MC Pâtisserie en boutique - RNCP n°38761 \(ex-MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiseur\)](#) →

Niveau IV

[BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur \(CMA France\) - RNCP n°35151](#) →

[BAC Pro Boulanger pâtissier - RNCP n° 37908](#) →

Niveau V

[BM Pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur \(CMA France\) - RNCP n°35966](#) →