



Pâtissier

Avec le soutien du Conseil Régional de Bourgogne

Les Fiches Métier sont éditées par la MIP de Louhans. Document sur abonnement (8 n° par an).

Responsable de la publication : Christian Marie, président

Coordination : Nathalie Coeur

Rédaction : Perrine Bert Lesavre

Document réalisé par la MIP de Louhans (www.mip-louhans.asso.fr) avec la collaboration de professionnels

Fiche n°2 réalisée en 2016

On trouve majoritairement les pâtissiers en boutique dans le secteur artisanal. Mais, ils peuvent aussi exercer dans une grande surface, en restaurant ou, de manière plus anecdotique dans l'industrie agroalimentaire. Tous ces pâtissiers ont de nombreux points communs.

Fonctions



Vidéo intéressante sur youtube « Un jour, un métier : pâtissier »

● L'approvisionnement

- Le pâtissier gère et connaît ses stocks. Il passe des commandes, les réceptionne, stocke les marchandises dans la chambre froide... Il contrôle régulièrement l'état de ses matières premières et les dates de péremption.

Le matériel du pâtissier : laminoir, four, chambre froide, pétrin, batteur, balance...

● La fabrication

- Un pâtissier est le spécialiste du **sucré**.
- Il maîtrise de nombreuses techniques : les pâtes (feuilletée, brisée, sablée, à choux...), les gâteaux, les crèmes chaudes et froides (pâtissière, anglaise, mousseline, chantilly...), les entremets (soufflé, beignet, charlotte, flan...), les macarons, les biscuits, les coulis, les glaces et sorbets, le chocolat (ganache, déco...), le travail du sucre (caramel, sirop, meringue, confiserie, nougatine...)...
- Il est parfois un peu boulanger (fabrication de viennoiseries) et un peu cuisinier (tartes salées, pizzas...).
- Il connaît les dosages, les recettes, les temps de cuisson, les temps de pose, les modes de congélation... Il sait calculer les quantités et les proportions, mais sait aussi faire des conversions d'unités de mesure.

Il gère plusieurs préparations en même temps, donc une bonne organisation est nécessaire (par quoi commencer, le temps nécessaire pour chaque chose...) et avoir l'œil partout (préparer une pâte tout en surveillant une cuisson...).

Cyril, pâtissier dans une pâtisserie

Boulangerie puis pâtisserie

Cyril s'est d'abord orienté vers la boulangerie avant de finalement choisir la pâtisserie. « La pâtisserie me correspond mieux. C'est un métier très carré où il faut être minutieux et précis : on travaille au gramme près. En boulangerie, tout est moins sous contrôle et c'est plus répétitif. En pâtisserie, on évolue en fonction des saisons : des bûches à Noël, des galettes des rois en janvier, des chocolats pour Pâques, des pièces montées et des glaces en été... En boulangerie, on fait à peu près toujours le même pain. »

Devenir pâtissier de restaurant n'a pas davantage attiré Cyril : « Je n'en ai jamais eu envie, ne serait-ce que par rapport aux horaires. En restaurant, la journée est coupée en deux, et puis c'est plus speed au moment du coup de feu. Par contre, je pense que l'on peut être encore plus créatif en restaurant car on travaille beaucoup à l'assiette et on varie les recettes plus souvent que dans une pâtisserie. »

Un CAP Pâtissier, mais pas seulement

Après son CAP Boulanger, Cyril a donc obtenu un CAP « Pâtissier, chocolatier, glacier, confiseur », puis une mention complémentaire et un BTM toujours en pâtisserie. « J'ai obtenu mes diplômes dans le cadre de l'apprentissage. J'ai eu deux patrons, un premier avec qui j'ai obtenu mon CAP et un second avec qui je travaille depuis ma mention complémentaire. J'ai vu deux approches différentes de la pâtisserie : mon premier patron était proche de la retraite et avait une pâtisserie très traditionnelle. Il travaillait beaucoup en sous-traitance pour des traiteurs. Mon deuxième patron a à peu près une trentaine d'années comme moi. Il possède un Brevet de Maîtrise et a une approche beaucoup plus moderne. »

Le CAP a changé depuis que Cyril l'a eu. « Maintenant il ne concerne que la pâtisserie. La chocolaterie et la confiserie sont survolées. Je pense qu'il faut compléter cette formation de base par d'autres diplômes : un jeune qui sort du CAP n'est pas un bon ouvrier, il a encore beaucoup de choses à apprendre. C'est un peu différent pour un adulte en reconversion. En général, ils sont très motivés et apprennent plus vite. »

Le BTM a beaucoup apporté à Cyril : « J'ai appris beaucoup de choses, on va très loin dans la connaissance des produits, leur comportement à la cuisson. Je sais comment ils réagissent, quels sont





En Boutique

- Préparation de pâtisseries variées (parts individuelles ou gâteaux) : des classiques (éclair, religieuse, tarte, forêt noire...) et des créations. Les desserts doivent se conserver sur la journée. Ils doivent être faciles à transporter.
- Quantités en fonction de la taille de la pâtisserie, de la clientèle...



Dans la grande distribution

- Préparation en très grosses quantités sur une gamme plus limitée.
- Plutôt un travail d'assemblage.



En restaurant

- Desserts plus éphémères qui n'ont pas les mêmes contraintes de conservation et de facilité de transport. Travail à l'assiette (dessert intégrant du chaud, de la glace...).
- Participation possible au reste du menu (pains spéciaux, pâte feuilletée pour une entrée, des amuse-bouches, les plats en croûte...).
- Il s'occupe du dressage dans l'assiette.

● La décoration

- Un dessert doit être bon, mais aussi beau (jeu sur les couleurs, les formes...) : en boutique et en grande surface pour provoquer des ventes, en restaurant pour le plaisir des yeux (plus le restaurant est gastronomique, plus le visuel est important).
- Le pâtissier maîtrise donc le glaçage, le nappage, les décors en chocolat, en sucre...



● La création

- Un pâtissier crée de nouvelles recettes ou revisite des classiques. Il doit se renouveler régulièrement.
- Il joue sur les couleurs, les goûts, les textures, les formes...
- Il fait des tests, des dégustations en équipe pour chercher les meilleurs accords. Il faut aussi réfléchir au décor. C'est un travail minutieux et créatif.



En Boutique

- Possibilité de créer de nouvelles recettes.
- Les impératifs : pâtisseries qui se conservent, se mangent facilement, se transportent... et ne dépassent pas un certain coût.



Dans la grande distribution

- Peu de place pour la créativité. Les recettes sont quasiment identiques partout.



En restaurant

- La carte des desserts change souvent. Il faut donc la renouveler.
- Beaucoup de place pour la créativité.
- Des matières premières plus variées : produits salés, de luxe...

● Le respect de l'hygiène

- Comme dans tout métier de l'alimentation, il doit respecter les normes HACCP, la chaîne du froid, contrôler les températures de la chambre froide...
- Il faut aussi faire la plonge, nettoyer son plan de travail et tous les ustensiles et les appareillages qu'il utilise.

les dosages ou les températures à respecter pour obtenir le résultat que je souhaite... Je pense que quelqu'un qui a seulement un CAP ne va pas aussi loin. Par exemple, s'il doit utiliser de la gélatine dans une recette, il va respecter la recette à la lettre sans se rendre compte si c'est trop ou pas assez. Quelqu'un de plus diplômé saura comment obtenir une texture qui ne sera ni trop dense ni trop liquide. »

Une vraie pâtisserie

Cyril travaille dans une pâtisserie avec son patron et une apprentie. Des vendeurs viennent compléter l'équipe. « J'ai peu de contacts avec la clientèle, ce que je trouve dommage car c'est toujours intéressant de discuter avec eux. Mais, j'ai la chance de travailler dans une boutique qui fonctionne bien. Nous ne faisons que de la pâtisserie, pas de boulangerie. Nous proposons des viennoiseries, des biscuits, des parts individuelles, des gâteaux, des chocolats, des confiseries, mais aussi un peu de salé avec des quiches, des gâteaux apéritifs... Nous fabriquons 12 à 15 sortes de petits gâteaux par semaine, sans oublier les gros gâteaux comme les tartes, les framboisiers... Nous faisons tout de A à Z, nous avons vraiment à cœur de proposer de la qualité. Je pense que c'est en ça que le BTM est important, cela rend exigeant. Dans certaines pâtisseries, les pâtissiers, pour gagner du temps, font beaucoup d'assemblage avec des éléments déjà prêts (fonds de tarte, crème aromatisée...). Ils ne font plus que la décoration. C'est aussi souvent le cas en grande surface. »

Un métier qui suit les saisons

L'activité de la pâtisserie suit les saisons : « les ventes sont plus importantes à Noël, Pâques, l'été pour les mariages... En fabrication, nous pouvons anticiper en préparant des stocks plusieurs semaines ou mois à l'avance sans aucune perte de qualité ou de goût.

Par exemple, pour Pâques, 1 mois avant on prépare déjà des chocolats et des petits gâteaux. Pour Noël, nous faisons du stock dès octobre, qui est en général un mois plus calme. On prépare à l'avance les bûches glacées et dès novembre, on prépare les mousses des bûches. On peut facilement les congeler. Mais attention, tout ne se congèle pas. Il ne faut pas faire n'importe quoi.

Sur ces grosses périodes, en plus du matin, je reviens travailler l'après-midi. »

Beaucoup d'heures

« Etre pâtissier, même salarié, c'est ne pas compter ses heures. Sur le papier, je suis aux 35h. En réalité, je travaille 6 jours sur 7, de 5-6h à 12-13h, mais parfois je reviens de 14h à 18h dans les périodes de forte activité. J'ai un jour de repos par semaine et je travaille tous les week-ends. Mes vacances sont imposées par les périodes de fermeture de la boutique. Mes heures supplémentaires ne sont pas toutes payées ni récupérées. Ce n'est pas le cas partout, mais les patrons en pâtisserie, même jeunes, gardent encore cet état d'esprit : ils exigent de leurs salariés autant que d'eux-mêmes. C'est assez contraignant, il faut bien en être conscient avant de vouloir devenir pâtissier. Pour moi, c'est un métier de passionnés, sinon, ça ne marche pas. C'est pour ça que beaucoup de personnes abandonnent. »

Etre vigilant à l'hygiène

« En pâtisserie, nous sommes très vigilants sur l'hygiène : les bactéries sont nos ennemies et nous utilisons beaucoup de produits comme les œufs, le beurre ou le lait qui sont potentiellement porteurs de germes. Nous sommes donc particulièrement vigilants pour toutes les préparations qui ne sont pas cuites ou seulement mi cuites. Par exemple, pour faire une mousse au chocolat, nous remplaçons les blancs d'œufs par de la crème montée. Les blancs d'œufs sont en effet des nids à microbes. Pour les préparations qui passent au four, nous pouvons utiliser de vrais œufs. Par contre, si ce n'est pas le cas, nous avons des bouteilles uniquement de jaunes d'œufs. Il faut bien être conscient que les procédés en

● La Vente



En Boutique et en Grande distribution



- Il peut faire du conseil et de la vente.
- Il peut prendre des commandes spéciales.
- En grande distribution : il conditionne ses préparations et alimente son rayon régulièrement. Le matin, il enlève les produits dont les dates sont passées...



En restaurant

- Peu de contact avec la clientèle.

Conditions de travail



- Travail dans un laboratoire.
- Métier physique : station debout, port de charges lourdes (sacs de 25kg, remuer une crème dans une bassine qui pèse 10kg, casseroles en cuivre de 7kg...), risque de brûlures et de coupures, alternance d'exposition au chaud (four) et au froid (chambre froide), gestes répétitifs... Ne pas avoir de problèmes de dos, d'épaule ou de coude.
- Amplitude horaire importante.
- Travail sous pression à certaines périodes de l'année ou certains moments de la journée.
- Travail rythmé par les saisons : Noël, jour de l'An, Saint Valentin, Mardi gras, Pâques, Halloween... Et donc varié.
- Ne pas souffrir d'asthme.



En Boutique

- Horaires : démarrage tôt le matin (5-6h jusqu'à 12-13h).
- 35h + heures supplémentaires (pour le chef d'entreprise beaucoup plus).
- Travail le dimanche, les jours fériés...
- Il peut travailler seul.



Dans la grande distribution

- Horaires : démarrage tôt le matin (5-6h).
- 35h.
- Pas de travail le dimanche ni les jours fériés (sauf ouverture exceptionnelle).
- Travail au sein d'une équipe sous la responsabilité d'un chef de rayon.



En restaurant

- Horaires : démarrage vers 9h. Journée avec coupure dans l'après-midi.
- Travail le dimanche et le soir (jusqu'à tard).
- Travail dans une brigade. Hiérarchie spécifique à la cuisine (apprenti, commis, chef de partie, chef).
- Rythme intense au moment du coup de feu.

pâtisserie sont complètement différents de ce que l'on peut faire dans sa cuisine.

Pour moi, le souci de l'hygiène c'est vraiment une part importante du travail. On ne peut pas faire n'importe quoi : il faut nettoyer et désinfecter son plan de travail, ses ustensiles, les équipements... et ce même entre les préparations. Avant de terminer ma journée, nous faisons le nettoyage à fond, ce qui peut prendre 1h. » Cyril porte aussi une tenue professionnelle, ainsi qu'une charlotte et des chaussures de sécurité.

Les techniques de fabrication et de conservation ont beaucoup évolué. « Aujourd'hui, nous sommes capables de faire des préparations à l'avance. Par exemple, pour qu'une ganache se conserve bien, il faut éviter les bulles d'air. Et pour arriver à supprimer les bulles d'air, il faut respecter des procédés de fabrication stricts. Il faut faire chauffer la crème à 30° maximum et le chocolat, dans une casserole à part, à 35°. On mélange les deux préparations ensemble en 3 ou 5 fois. Même la manière de mélanger est importante, on le fait à la spatule, il faut vraiment avoir le tour de main. Il faut mélanger au milieu pour créer ce qu'on appelle un noyau d'émulsion. »

Depuis janvier 2016, des fiches doivent être transmises aux vendeurs pour informer sur les produits utilisés. « Nous avons de plus en plus de questions à cause des allergies ou des intolérances au lactose par exemple. On nous impose de mettre des dates de péremption sur les tablettes de chocolat... Nous aussi nous devons faire attention. Pour être pâtissier, il est préférable de ne pas avoir d'asthme, d'allergies aux acariens ou à la farine... Je n'ai pas ce genre de problème pour le moment, mais lorsque j'utilise beaucoup d'amandes, des rougeurs apparaissent sur mes bras. Les pâtisseries sont en général de bons clients pour les dentistes. L'air est imprégné de sucre et c'est très mauvais à la longue pour nos dents. »

Un travail d'équipe

Le travail s'est réparti naturellement entre les 3 membres de l'équipe : « nous avons chacun nos spécialités, mais nous sommes capables aussi de tout faire. D'où l'importance de tout noter : même si je n'ai pas fait une recette depuis longtemps, je suis capable de la refaire et de proposer quelque chose de semblable à ce que fait mon patron. Les clients ne doivent pas voir la différence. Notre souci de la précision nous permet de proposer un gâteau impeccable qui reste de même apparence et qualité tous les jours. »

Cyril fabrique beaucoup les crèmes, surtout en grosses quantités, mais aussi les petits gâteaux. « C'est ce que je préfère. Mon patron s'occupe plutôt de tout ce qui touche à la farine : viennoiseries, pâtes, tartes, brioches... C'est aussi plutôt lui qui travaille le chocolat.

De mon côté c'est une grosse responsabilité de préparer en grosse quantité, si je me trompe c'est du temps et de l'argent de perdu. Il arrive fréquemment que les jeunes en apprentissage oublient des ingrédients ou se trompent dans les proportions. Et une fois une pâte pétrie, c'est irrattrapable. C'est pourquoi nos apprentis réalisent les mêmes choses que nous mais travaillent plutôt sur des petites quantités. Il est nécessaire en pâtisserie d'être très organisé pour ne pas oublier d'ingrédients et de savoir calculer des proportions, des pourcentages. Connaître ses tables de multiplication est indispensable !

Une technique de précision

Cyril connaît une bonne partie des recettes par cœur, mais tout est noté dans son carnet : « la recette c'est une chose, mais ce qui est important c'est le procédé : les températures à respecter, s'il faut mélanger petit à petit ou pas... Et comme nous cherchons toujours la perfection, nous essayons constamment d'apporter des améliorations. Nous travaillons beaucoup avec le thermomètre. On ne peut pas se contenter de se fier à notre ressenti. On peut avoir l'impression que c'est assez chaud alors que ça ne l'est pas. Si on se trompe,

Qualités requises



- **Sens de la propreté** : règles d'hygiène strictes pour la fabrication comme pour l'entretien du matériel. Il assure aussi la propreté des locaux.
- **Habilité** : gestes techniques, précis et rapides.
- **Sens gustatif développé** : savoir apprécier les parfums et les textures.
- **Résistance physique** (voir les conditions de travail).
- **Créativité** : jeu avec les textures, les couleurs, les méthodes de fabrication... pour créer des pâtisseries uniques qui suivent les saisons. La création de desserts fait appel à des compétences en dessin : il faut être capable de mettre une pâtisserie en perspective sur le papier avant de la réaliser.
- **Capacité à évoluer** et à se remettre en question.
- **Organisé** et savoir gérer plusieurs activités en même temps (surveiller une cuisson, préparer une pâte...). Il est capable d'évaluer le temps nécessaire à chaque étape de fabrication.
- **Rigueur** dans le suivi des recettes, **minutie** dans les dosages.
- **Autonomie** et autocontrôle de son travail.

Il ne suffit pas d'aimer les pâtisseries ou de faire des gâteaux pour être un bon pâtissier.

Des compétences en management sont nécessaires pour évoluer au sein d'une équipe ou pour se mettre à son compte.

la recette peut être ratée. Le chocolat permet des réalisations très originales et variées, mais il faut bien connaître les techniques : par exemple il ne faut pas travailler au-dessus d'une certaine température et quand il fait très chaud, il faut pouvoir le refroidir assez rapidement en jouant avec les frigos. Par exemple, pour faire une mousse au chocolat, le chocolat est chauffé à 45°. En dessous, on n'aura pas du tout la même texture. »

Le déroulement d'une journée

Dès 5h, Cyril prépare la crème pâtissière, pendant que son patron cuit les viennoiseries. « J'enchaîne ensuite avec les petits gâteaux pour alimenter le plus possible la boutique avant 9h, heure d'ouverture de la boutique. A partir de 9h et jusqu'à 12h, je fais des stocks pour les semaines ou les mois qui viennent.

Nous savons globalement les quantités que nous devons fabriquer pour n'avoir ni pertes ni manques. En général, nous regardons ce que nous avons vendu l'année précédente à la même période et nous prévoyons un peu plus pour qu'il nous reste un peu de stock pour le lendemain matin. Nous effectuons un roulement de manière à toujours proposer des gâteaux frais ou qui datent, dans le pire des cas, de la veille. Nous avons rarement des invendus. Et si c'est le cas, nous les mangeons ensemble ou nous les rapportons dans nos familles. Sur une semaine classique, nous préparons un grand nombre de gâteaux, comme les éclairs, au jour le jour. Par contre, la pâte à choux est préparée en début de semaine. »

Un métier créatif

Une pâtisserie doit se renouveler régulièrement. « On cherche de nouvelles recettes en faisant une veille sur *internet*, *facebook*. Beaucoup de vidéos de grands chefs circulent sur *you tube* depuis deux ou trois ans. Je pense que les nombreuses émissions de télévision autour de la pâtisserie ouvrent les clients aux nouveautés. »

Chaque Noël, la pâtisserie propose une ou deux bûches incontournables et quelques nouveautés. Tous les assemblages de saveurs et de textures sont envisageables. « La pâtisserie suit des modes en matière de fruits, de couleurs. Il faut donc toujours s'adapter et évoluer en fonction des goûts et des attentes des clients. Cela peut concerner des fruits, des couleurs... En général, on sent venir les modes grâce aux magazines professionnels et à ce qui fonctionne dans les grandes villes. Mais ce qui marche à Paris, ne convient pas toujours à nos clients. Nous essayons de bousculer les habitudes, mais il faut connaître les limites pour ne pas aller à l'échec. Nous avons une clientèle plutôt traditionnelle, même si elle a tendance à se moderniser. Nous avons récemment refait la devanture, avec un look plus moderne. Cela a dopé les ventes et nos produits plus modernes se vendent beaucoup mieux depuis. »

Les gens se lassent vite : « il existe des statistiques et même une courbe de vie des petits gâteaux. Quand il est sur le déclin, il faut passer à autre chose. Certains gâteaux restent cependant incontournables. Par exemple, on se ferait taper sur les doigts si on enlevait les éclairs. »

La phase de création est un travail d'équipe : « je travaille beaucoup avec mon patron. On donne des idées, on expérimente, on fait goûter à notre apprentie, aux vendeuses, à nos familles... Pendant la phase de création, on note toutes les étapes. Nous avons suffisamment d'expérience pour savoir avant même la fabrication ce que le résultat va donner. Après, on ne peut pas toujours prévoir les réactions des clients. Nous pouvons être très fiers d'un gâteau alors qu'il ne se vend pas ou au contraire, être étonnés par le succès d'un autre. »

Marché de l'Emploi



4 possibilités :

- Dans 76% des cas dans le secteur artisanal dans une boutique :
 - Une boulangerie pâtisserie (32 000 entreprises environ) ou pâtisserie (4 000 entreprises environ). La plupart des entreprises artisanales ont moins de 10 salariés.
 - Dans une boutique spécialisée : chocolaterie confiserie, glacerie (peu de débouchés).
 - Un traiteur (il réalise des commandes spécifiques pour des cocktails, des buffets, des mariages...).
- En Hôtellerie/Restauration en faisant de la pâtisserie au sein d'un restaurant gastronomique, souvent étoilé.
- En Grande distribution.
- Plus rarement, dans l'industrie agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie ou dans l'activité traiteur).

Quand il débute, un pâtissier peut d'abord se voir confier des missions de base (plonge, nettoyage, préparation de certaines étapes de fabrication...) avant d'avoir la responsabilité d'une pâtisserie.

Chiffres en Bourgogne (au 31/12/15) communiqués par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bourgogne :

- 1 057 dirigeants artisans en boulangerie pâtisserie.
- 142 dirigeants artisans en pâtisserie.
- 79 créations/reprises d'entreprises dont 11 en pâtisserie.



En restaurant

- Une expérience ou un diplôme en cuisine peuvent être demandés en plus de la pâtisserie.

● Salaire

- Le salaire de départ est le SMIC.

● Offres d'emploi

Plusieurs sites :

- Pôle Emploi : www.pole-emploi.fr avec le mot-clé « Pâtissier » ou avec les codes Rome D1104 pour les postes en pâtisserie, D1102 pour les postes en boulangerie-pâtisserie et G1602 pour les postes en restaurant.
- Site spécialisé : www.boulangerie.net (rubriques « Espace Emploi » et « Offres d'emploi en pâtisserie »). Offres notamment à l'étranger.
- Les sites des enseignes de la grande distribution (Auchan, Carrefour, Leclerc, Super U...).

▶ Dans la grande distribution : possibilité d'avoir un 13ème mois, un CE, un intéressement...

▶ Convention collective de la Pâtisserie du 30/06/83 (IDCC 1267).

▶ Les postes sont majoritairement en CDI temps plein.

▶ Ne négligez pas le bouche-à-oreille. Beaucoup de postes sont aussi pourvus suite à un apprentissage ou un stage.

Qualité des matières premières, gestion et maîtrise des coûts

Cyril et son patron veillent à la qualité des matières premières : « nous avons des fournisseurs locaux notamment pour les fruits, par contre pour le chocolat nous travaillons toujours avec la même personne. Pour les fruits secs, qui sont cotés en bourse, nous suivons les cours. Nous essayons d'acheter en grande quantité de manière à faire baisser le prix tout en préservant la qualité. Nous cherchons régulièrement des nouveaux fournisseurs, notamment pour les nouveaux produits qui arrivent sur le marché. Nous passons tous les deux des commandes en fonction des produits que nous utilisons, l'objectif étant de ne jamais être en rupture de stocks. Il est nécessaire d'anticiper constamment.

Le fait d'avoir un BTM me rend plus réceptif à la notion de calcul de coût et de rentabilité. Par exemple, quand on élabore une recette, tout se calcule de manière à avoir un produit rentable. Si le gâteau est trop cher, il ne se vendra pas. Mais nous ne pouvons pas travailler à perte. Il faut jouer sur les quantités, par exemple remplacer un produit par un autre sans que cela ne change le goût... ». Un bon pâtissier doit être aussi un bon gestionnaire !

Un métier physique

Un pâtissier est debout toute la journée. « C'est un métier assez dur physiquement. Il ne faut pas avoir de problèmes au niveau du dos ou des épaules. Il faut être capable de soulever des grosses casseroles ou des bassines de mélangeur qui, à vide, pèsent 7 à 9 kg. Une fois remplies par exemple de mousses, elles pèsent entre 12 et 15 kg. En plus du port de charges lourdes, notre corps est beaucoup sollicité lorsque nous mélangeons. Nous avons des robots qui font une partie du travail, mais ils ne mélangent pas complètement jusqu'au fond. Rien ne remplace l'homme, il faut toujours donner un dernier coup à la main, et c'est là qu'il faut une certaine force. C'est sur ces gestes que le métier reste physique. »

Cyril est aussi exposé au chaud et au froid. « Nous devrions normalement travailler entre 15 et 20°. Une partie du labo est climatisée, ce qui est indispensable pour pouvoir travailler l'été. Mais nous passons sans cesse du chaud au froid : une fois dans la chambre froide, puis vers les fours... »

En pâtisserie, le métier reste dur pour les femmes. « Mais elles apportent beaucoup, notamment par leur créativité, leur sens esthétique pour la décoration et leur minutie. Leurs gestes sont plus délicats. C'est pourquoi il faut des femmes en pâtisserie ! »

Des procédés et des matières qui évoluent

Le métier évolue beaucoup au niveau des procédés, des recettes, mais aussi des matières premières. « Aujourd'hui, on essaie d'enlever du sucre et de le remplacer par d'autres produits qui sont moins caloriques, mais tout aussi bon en bouche. Par exemple, on peut utiliser du sucre inverti, c'est-à-dire du miel ou du sirop de sucre appelé trimoline. Il existe une très grande variété de chocolats : on en trouve à tous les pourcentages, avec des fruits secs... Et il en apparaît régulièrement de nouveaux. Par exemple, nous proposons maintenant du chocolat blond, un chocolat blanc qui a été surchauffé. Il a une couleur crème et un petit goût caramélisé. Nous avons commencé à l'introduire dans nos gâteaux. Il existe aussi un chocolat dont les fèves macèrent avec des fruits de la passion ce qui lui donne un petit goût en plus. Comme nous ne pouvons pas beaucoup sortir de notre boutique, toutes ces nouveautés nous arrivent par les commerciaux, internet, les livres... Il existe aussi des laboratoires qui s'intéressent de très près aux molécules des aliments. Les résultats de leurs recherches peuvent trouver des applications concrètes dans notre métier. »



Exemple d'une offre dans une pâtisserie

Au sein d'une pâtisserie artisanale, vos missions seront les suivantes :

- Fabrication de pâtisseries selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Entretien de l'atelier.
- Remplissage de la vitrine.



Exemple d'une offre dans une boulangerie-pâtisserie

Au sein d'une boulangerie / pâtisserie artisanale, vous êtes en charge de la pâtisserie. Vous travaillez en toute autonomie. Vous faites de la pâtisserie traditionnelle simple mais de qualité: pâte à choux, garnissage, glaçage... Vous pouvez également être amené(e) à travailler sur du salé (sandwichs, quiches...).



Exemple d'une offre dans la Grande distribution

Missions :

- Cuisiner et préparer des pâtisseries, viennoiseries... selon nos recettes et méthodes définies.
- Participer à la gestion des marchandises du rayon.
- Equilibrer la production selon le flux de clients et les contraintes de fraîcheur tout en veillant au respect des règles d'hygiène, de sécurité, de traçabilité et de qualité.
- Assurer les contrôles qualité.
- Préparer les commandes des clients.
- Rendre le rayon attractif et assurer la bonne tenue du rayon.
- Conseiller et fidéliser les clients.

Compétences :

- Rigueur et organisation.
- Dynamisme.
- Sens du contact et du service client.
- Esprit d'équipe.

Profil : CAP Pâtissier ET 2 à 3 ans d'expérience.

Poste :

- 35h sur 5 jours répartis du lundi au samedi (travail le dimanche exceptionnellement).
- Travail de nuit possible.

Rémunération : rémunération + prime annuelle, intéressement et participation aux bénéfices.



Exemple d'une offre dans un restaurant

Missions : dans un hôtel restaurant 5*, vous assistez le chef de partie pâtisserie dans la production des préparations pâtisseries, les cuissons des viennoiseries et les dressages. Vous effectuez la mise en place, le service et le nettoyage dans votre partie.

Profil : CAP Pâtissier + 1 an minimum d'expérience dans un établissement de même catégorie.

Horaires : 39h, travail le week-end, possibilité de logement.



Exemple d'une offre dans un restaurant gastronomique étoilé

Missions : dans un restaurant traditionnel, vous contribuez à la préparation des différents éléments des desserts en respectant les consignes (épilucher, émincer...). Vous respectez les règles d'hygiène et les normes requises en terme de qualité. Vous respectez les fiches techniques et les délais. Vous effectuez l'entretien et le nettoyage de votre poste de travail, des ustensiles et des équipements et de la cuisine.

Profil : 2 ans d'expérience.

Horaires : 39h. Restaurant fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi midi.

Pâtissier à son compte



- Un CAP ou 3 ans de pratique professionnelle suffisent pour s'installer.
- Il est nécessaire d'avoir des compétences en gestion, comptabilité, informatique et communication. Il faut aussi être capable de manager une équipe (un vendeur, un apprenti...), d'organiser le travail, de déléguer...
- Pour faire face à la concurrence des grandes surfaces notamment, le pâtissier doit diversifier son offre : viennoiseries, pain, sandwich, quiches, pizzas... La demande en restauration rapide est de plus en plus importante. Les produits salés peuvent servir de produits d'appel pour vendre ensuite des pâtisseries. Une autre possibilité est de proposer une pâtisserie haut de gamme, si la clientèle le permet.
- Il est recommandé de reprendre une boutique existante : cela évite d'acheter du matériel qui coûte cher et cela permet de reprendre une clientèle déjà existante.
- Pour bien choisir sa boutique, il faut étudier la clientèle, la concurrence locale, l'emplacement, l'accessibilité (les clients doivent pouvoir se garer facilement devant), l'état du matériel et du laboratoire...
- A son compte, un artisan travaille environ 70h/semaine (en général 6 jours sur 7).

En Boulangerie Pâtisserie, la vente de pâtisseries représente 36% du chiffre d'affaires.

Le coût d'une reprise est très variable (prévoir 200 000€ pour une boulangerie pâtisserie dont 50 000€ pour les équipements en pâtisserie).

Pour trouver des offres : www.transcommerce.com

Environ 1 000 créations et 2 000 reprises par an en boulangerie pâtisserie.

Vivien, pâtissier en grande distribution

Après un CAP Pâtissier et plusieurs années d'expérience chez un artisan, Vivien a décidé de travailler en grande surface, notamment pour des raisons familiales : « j'apprécie d'avoir mes dimanches et de ne pas faire d'heures supplémentaires. En plus je bénéficie de certains avantages : un CE, une mutuelle, un 13ème mois... »

Vivien travaille sous la responsabilité d'un chef de rayon avec d'autres pâtissiers et des boulangers. « Beaucoup de clients pensent encore que toutes les grandes surfaces ont seulement des terminaux de cuisson ou qu'on vend uniquement des produits décongelés. Dans notre magasin, nous fabriquons 100% de la boulangerie et 80 à 90% de la pâtisserie. C'est obligatoire pour avoir le droit de s'appeler « boulangerie pâtisserie ».

4-5h du matin : la journée de Vivien commence. « Nous allons dans les rayons pour faire le tri et retirer certains produits. Par exemple une tarte aux fruits ne peut rester qu'une journée en rayon. Le respect des règles d'hygiène est très important car nous travaillons avec des produits frais. »

5h-8h : c'est le temps de la fabrication. Vivien travaille dans un grand labo : « nous faisons de la pâtisserie comme en boutique. Nous utilisons les mêmes matières premières, les mêmes procédés... mais en plus grosse quantité et avec des cadences plus rapides pour alimenter le rayon jusqu'au soir. Il faut donc de la place et des équipements.

Un artisan a, par exemple, besoin de 5-6l de crème pâtissière par jour, il peut donc la préparer à la main. Nous, c'est plutôt 80l et 40l de chantilly. Il faut des machines, notamment un pasteurisateur pour automatiser certaines tâches. C'est un appareil qui permet de gagner du temps et de l'énergie tout en assurant un maximum de sécurité au niveau de l'hygiène pour respecter les normes HACCP. C'est ce qu'on utilise pour faire la crème pâtissière qui est préparée la veille pour le lendemain. En 3h la crème monte en température, jusqu'à 80°, puis redescend à 4°.

Le matin, elle est prête. On l'utilise dans beaucoup de recettes pour garnir les pâtes à choux, les éclairs, confectionner les tartes, les gâteaux... Il y a aussi l'étape du glaçage. En une journée, nous préparons environ 400 éclairs, 40 mille-feuilles, 10 framboisiers et une trentaine de gâteaux ! »

En général, les magasins d'une chaîne respectent des recettes de fabrication identiques. « Il y a peu de place pour l'improvisation et c'est assez répétitif car nous devons assurer une qualité constante et proposer une certaine gamme de gâteaux. C'est assez difficile de créer de nouvelles pâtisseries, mais tout dépend du chef et du magasin. Certains magasins proposent par exemple des recettes locales. »

8h environ : Vivien et ses collègues conditionnent les produits. Ils doivent être dans les temps pour remplir les rayons avant l'arrivée des premiers clients. « On met les produits en rayon. Après nous veillons à ce que le rayon soit toujours alimenté. Nous avons aussi le contact avec la clientèle. On peut prendre des commandes. »

Vivien ne regrette pas son choix : « il faut la même passion que dans une petite entreprise artisanale. Il y a aussi des possibilités d'évolution. Mais le chef de rayon boulangerie pâtisserie fait beaucoup de gestion et de management et peu de fabrication. Pour l'instant, je préfère faire ce que j'aime le plus, des gâteaux. »

Formations



CAP Pâtissier

- Pour devenir pâtissier, le diplôme de base est le CAP.
- Classiquement, la formation se suit dans le cadre scolaire ou dans le cadre d'un contrat en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).
 - C'est également possible dans le cadre d'une reconversion en formation continue.
 - Dernière solution : se présenter à l'examen en candidat libre.

L'examen

L'examen comporte des épreuves sur :

- Les matières générales (français, maths...)
- Les matières professionnelles :
 - EP1 en 2 parties « Prévention, santé, environnement » (1h, coefficient 1) et « Approvisionnement et gestion de stocks » (2h, coefficient 3).
 - EP2 « Fabrication de pâtisserie » (7h30 dont 30 mn de pause, coefficient 11). Le début de l'épreuve débute par 30 mn pour l'organisation du travail (c'est l'épreuve de l'ordonnancement), puis par 6h30 de fabrication.

Depuis 2009, il existe un CAP Pâtissier et un CAP Chocolatier Confiseur.

Se préparer avec des livres

- « Je prépare mon CAP Pâtissier » de D. Charboissier et E. Humblot aux Editions Villette (2010/ 37, 50€)
- « Pâtisserie, les clés de la réussite » de D. Herrero et G. Etienne aux éditions Deliceo (2009/ 209€)
- « Pâtisserie » de C. Felder aux éditions la Martinière (2010/ 40, 50€)
- « Réussir sa formation en pâtisserie, boulangerie, traiteur » de F. Béhérec aux éditions Orphie (2014/ 35€)

En alternance

Pour connaître les organismes de formation qui proposent cette formation en alternance :

- Bourgogne Franche-Comté :
 - <http://www.emfor-bfc.org>
 - <http://apprentissage.region-bourgogne.fr/>
- Rhône-Alpes Auvergne : <http://www.rhonealpes-orientation.org>

A noter : préparation gratuite du CAP Pâtissier (inscription en candidat libre) avec « Michel et Augustin ».

Formation sur 1 an (à Paris ou Lyon) à raison de 26 cours de 3h (les lundi et mardi soirs). Sélection sur dossier, épreuves pratiques, entretien... (à Lyon pour 3 places, 350 candidats).

Plus d'informations : www.micheletaugin.com/cappatissier/

► **En Côte d'Or**

CFA Interprofessionnel La Noue

1 chemin de la Noue - BP 80 - 21602 LONGVIC Cedex (03.80.68.48.80.)

Dates : septembre à juin (inscription en mars/avril)

Durée et coût :

Pour un demandeur d'emploi :

- Qui suit les enseignements généraux et professionnels : 1 200h dont 457h en entreprise. 6 847€ environ.
- Dispensé des matières générales : 1 200h dont 457h en entreprise (renforcement des cours professionnels). 6 532€ environ.

Pour un salarié :

- Qui suit les enseignements généraux et professionnels : 1 321h dont 280h en entreprise. 12 702€ environ.
- Dispensé des matières générales : 1 289h dont 280h en entreprise. 12 318€ environ.

A rajouter : tenue professionnelle (115€ environ), inscription à l'examen (15€ environ), mallette professionnelle (161€ environ).

Conditions d'entrée : aucun pré-requis. Projet validé en pâtisserie (faire des stages est recommandé).

Sélection : entretien

GRETA 21, Lycée Le Castel, Restauration d'application pédagogique « Le Gustave »

22 rue Daubenton, 21000 DIJON (03 80 54 38 43)

Dates : octobre à mai/juin

Durée : 1 040h dont 320 en entreprise

Condition d'accès : être titulaire d'un niveau équivalent ou supérieur à un diplôme de niveau V

Programme : les stagiaires sont intégrés sur un groupe de formation initiale (BAC PRO Pâtisserie). Enseignement des matières professionnelles et de connaissances approfondies (sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, milieu entrepreneurial, prévention santé/environnement et préparation sauveteur secouriste du travail). Selon son profil, le stagiaire peut être dispensé de l'enseignement général.

Coût : non communiqué, devis sur demande

► **Dans le Doubs**

CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière - 25200 BETHONCOURT (03.81.97.36.37.)

Dates : septembre à mai

Durée : 1 160h dont 560 en entreprise

Conditions d'entrée : aucune

Sélection : validation du projet par le SAS

Programme : enseignement des matières générales et professionnelles

Financement : **11 places financées** en 2015/2016 par le Conseil Régional. Autres financements possibles : devis sur demande.

► **En Haute-Saône**

Centre de formation d'apprentis des métiers de l'artisanat 70

70000 VESOUL (03.84.76.93.87.)

Dates : septembre à mai

Durée : 1 160h dont 560 en entreprise

Conditions d'entrée : aucune

Sélection : validation du projet par le SAS

Programme : enseignement des matières générales et professionnelles

Financement : **4 places financées** en 2015/2016 par le Conseil Régional. Autres financements possibles : 7 200€ environ pour la totalité de la formation, 4 200€ environ uniquement pour les matières professionnelles (350h).

► **Dans le Jura**

Chambre de Métiers et de l'Artisanat

17 rue Jules Bury - BP 40408 - 39000 LONS LE SAUNIER (03.84.35.87.10./12.)

Dates : septembre à juin (inscription en avril)

Lieu : Gevingey

Durée : 1 520h dont 1 120 en entreprise

Conditions d'entrée : de préférence avoir déjà un CAP (sinon possibilité de suivre toutes les matières).

Sélection : avoir suivi 2 stages pratiques (PMSMP) dans 2 pâtisseries différentes + CV + lettre de motivation. Sélection sur dossier + commission.

Programme : les stagiaires sont intégrés aux classes d'apprentis de 1ère et 2ème année de CAP.

Financement : **1 à 2 places financées** en 2015/2016 par le Conseil Régional (une quarantaine de candidats). Autres financements possibles : devis sur demande. Pour les salariés : attention, environ 4 mois sans salaire.

Bérénice, pâtissière dans un restaurant.

Après un CAP Cuisine, Bérénice a obtenu un CAP Pâtisserie en alternance. Elle travaille aujourd'hui dans un restaurant étoilé sous les ordres de Pascal, chef pâtissier expérimenté. L'équipe est complétée par un apprenti.

9h : Bérénice arrive au restaurant. « Une fois habillée, je mets en place mon poste de travail. Je démarre déjà mes préparations : réalisation des mignardises, des truffes, découpe des plaquettes de chocolat et des agrumes... Tous mes gestes doivent être précis. Un pâtissier n'a pas le droit à l'erreur, encore moins dans un restaurant étoilé. Ce souci de l'excellence me motive beaucoup. » « La pâtisserie, enchaîne Pascal, c'est de la rigueur, de la précision, de la finesse. En cuisine on peut se permettre plus d'approximations, c'est aussi ce qui en fait le charme : on peut un peu plus improviser, un plat peut être récupéré plus facilement... En pâtisserie, si la crème est ratée, il faut jeter. La pâtisserie, c'est le métier de bouche le plus exigeant. Mes collègues cuisiniers n'aiment pas du tout faire de la pâtisserie, ils me disent qu'ils trouvent que tout est trop sous contrôle. Nous sommes deux mondes un peu à part. »

10h : Bérénice et Pascal vérifient les commandes, notamment l'état des fruits : « on a le souci de la fraîcheur et de la perfection : un fruit trop mûr ou abimé ne sera pas utilisé. » Bérénice les range ensuite dans l'économat, en chambre froide. « Je regarde l'état du stock : les dates de péremption, l'état des fruits... »

11h30 : l'équipe mange sur le pouce avant l'arrivée des premiers clients. Bérénice met ensuite en place son poste de travail : « je sors ce dont je vais avoir besoin : cuillères à quenelle, bols... Tout doit être prêt pour le service. »

Les bases de la pâtisserie sont les mêmes qu'en boutique, mais le travail à l'assiette autorise certaines libertés. Pascal : « en restaurant nous faisons une pâtisserie éphémère. C'est très différent du travail en boutique. Ici, on peut proposer des soufflés, des desserts chauds, des desserts qui se préparent à la minute... Nous proposons par exemple une sphère de chocolat : lorsqu'on verse un coulis chaud dessus, elle fond pour laisser apparaître un dessert glacé. C'est impossible de trouver ça en boutique. Nous n'avons pas non plus le même souci du rendement : nous n'avons pas à faire des préparations en grande quantité, en dehors des mignardises. Par contre, nous devons savoir travailler dans l'instant et supporter le coup de feu. Nous avons parfois des commandes de dernière minute pour fêter un anniversaire par exemple, il faut être réactif. C'est un rythme et des horaires différents du travail en boutique. Travailler en boutique présente l'avantage d'avoir des horaires continus, contrairement à la restauration où la journée est coupée entre les deux services. Nous commençons moins tôt, mais nous terminons beaucoup plus tard. Ça peut être pesant quand on a une famille, comme tout métier de la restauration. »

Bérénice : « on travaille quand les autres ne travaillent pas. C'est vrai que ça peut paraître difficile, il faut vraiment que ce soit un choix. La pâtisserie c'est dur, il faut vraiment faire ça par passion, sinon on baisse vite les bras. »

► Dans la Nièvre

CFA Marzy

21 rue des Carrières - 58180 MARZY (03.86.60.83.66.)

Dates : rentrée entre septembre et décembre

Durée : 1 an environ (durée personnalisée en fonction du candidat et de ses acquis)

Conditions d'entrée : aucune (pour une personne ayant déjà un CAP ou un diplôme supérieur, dispense de l'enseignement général)

Programme : enseignement des matières générales et professionnelles

Financement : Devis établi après 1 entretien individuel. 1 dossier de candidature doit être déposé en ligne sur internet (www.cfapmarzy.com rubriques « adulte », « nous contacter » et « préinscription »).

► En Saône-et-Loire

CFA Jean Lameloise

17 Voie Romaine - 71640 MERCUREY (03.85.98.10.30.)

Dates : novembre à mai (inscription mi-avril)

Durée : sur 6 mois. 400h de cours et 400h en entreprise

Conditions d'entrée : diplôme de niveau V (CAP/BEP) validé.

Si ce n'est pas le cas, le candidat doit s'inscrire en candidat libre pour passer les épreuves générales (le CFA ne propose pas les cours mais propose quand même des examens blancs).

Programme : enseignement uniquement des matières professionnelles

Financement : 5 594, 40€ TTC en 2016 (12 places)

D'autres organismes existent en dehors de la Bourgogne Franche-Comté. Par exemple dans le Rhône :

Greta Lyon Métropole à Dardilly (04.78.35.24.28.).

- 990h dont 560h en entreprise. 2 à 3 jours de formation par semaine en centre et 2 à 3 jours en entreprise sur une période de 8 mois.
- Public : salariés, demandeurs d'emploi...
- Tarif communiqué après entretien.

12h : c'est le moment des premières commandes. Un serveur passe annoncer le nombre de couverts prévus. « Comme ça je peux préparer à l'avance la bonne quantité de mignardises. » L'équipe de pâtisserie va monter petit à petit en pression : « il faut être rapide, mais sans oublier la qualité, la précision... Et la communication avec l'apprenti qu'il faut former », dit Pascal.

15h30 : le service est terminé. L'équipe nettoie le laboratoire. C'est ensuite le moment de la pause.

17h : reprise du travail pour le service du soir.

Bérénice : « ce que j'aime dans mon métier, c'est de toujours pouvoir aller plus loin, me perfectionner sans cesse. La carte des desserts se renouvelle très souvent et s'adapte aux saisons. Il faut réussir à innover tout en faisant plaisir aux clients. Dans plusieurs années j'espère devenir chef de partie en pâtisserie. Il y a de plus en plus de femmes, mais nous sommes encore minoritaires. Le milieu de la cuisine et de la pâtisserie n'est pas facile : il faut faire ses preuves, ne pas se laisser impressionner et s'imposer. Une fois ce respect acquis, tout se passe bien. »

Pascal : « on essaie toujours de se surpasser, de se renouveler. Tout est source d'inspiration : mes voyages, un bijou, un objet, une œuvre d'art, une rencontre... Je lis aussi la presse spécialisée, je vais dans des salons, des concours... Le bon n'est rien sans le beau. En terme de goût, je pense qu'il ne faut pas dépasser 3 parfums : on a un ingrédient principal qu'on doit sublimer en l'accordant parfaitement avec d'autres goûts et textures. Il faut pouvoir tout goûter en une seule cuillère. Créer une nouvelle recette, cela prend du temps, on fait des tests, des dégustations, on réajuste... Nous avons à notre disposition une large palette pour créer : pâtes, glacerie, chocolaterie, travail du sucre, crème, boulange, colorants, arômes, fruits... La pâtisserie de restaurant a beaucoup évolué depuis une dizaine d'années : on fait plus léger, on n'hésite plus à introduire des éléments salés comme des épices, du poivre, du sel de Guérande, du basilic... Avant on proposait des poires Belle-Hélène, des vacherins, des tartes... Aujourd'hui on revisite les classiques ! On utilise des émulsions, des gelées... On peut même faire de la cuisine moléculaire. Je dé-sucré beaucoup mes recettes. Nous avons beaucoup moins de contraintes qu'en boutique où un dessert doit se garder une journée complète. En restaurant, on peut travailler des produits, des textures et des décors plus délicats et fragiles. Le champ des possibles est beaucoup plus large ! Il faut, par contre, bien garder en tête les contraintes liées au service : je dois imaginer des recettes qui pourront être envoyées en salle dans le bon timing. Il faut aussi respecter un budget. »

Pascal réfléchit de plus en plus à quitter la restauration : « j'aime mon métier et je veux continuer à être pâtissier. Mais peut-être d'une autre façon, dans un autre contexte. J'ai de nombreuses possibilités : partir à l'étranger où la pâtisserie française est réputée, devenir formateur et enseigner ce que je sais, ouvrir une pâtisserie, un salon de thé... »

2 Fédérations nationales :

- Confédération nationale de la boulangerie pâtisserie française : www.boulangerie.org (01 53 70 16 25)
- Confédération nationale de la pâtisserie confiserie chocolaterie glacerie de France (01 40 89 96 70)

Les autres diplômes

● Mentions complémentaires (niveau V)

Il existe deux mentions complémentaires intéressantes en pâtisserie :

- Mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant » après un CAP en hôtellerie restauration (cuisine, pâtisserie)... Ce diplôme permet notamment d'exercer en restaurant.
- Mention complémentaire « Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisée » après un CAP dans le domaine (pâtisserie notamment). Ce diplôme permet de compléter et d'approfondir les connaissances en pâtisserie. Cette formation est notamment proposée en formation pour adultes au Centre de Formation la Noue de Longvic et au Greta de Lyon (adresse ci-dessus).

● Bac Pro Boulanger Pâtissier (niveau IV)

Il existe un Bac Pro Boulanger Pâtissier. Il est un peu moins axé sur la pratique (4 mois de stage en entreprise). Il prépare bien à la gestion des stocks et notamment à exercer en grande distribution. Il est moins complet en pâtisserie que le CAP. Ce diplôme se prépare essentiellement en formation initiale ou en alternance.

● BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur (niveau IV)

Le titulaire du BTM peut devenir responsable de production dans une entreprise (second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries). Cette formation permet aussi de travailler à son compte en tant que chef d'entreprise ou artisan. Il assure alors selon la taille de la pâtisserie, le travail, de la fabrication à la gestion. Le BTM permet de se présenter au concours du meilleur ouvrier de France.

● BM Pâtissier confiseur glacier traiteur (niveau III)

Le brevet de maîtrise (BM) sanctionne une double qualification : la maîtrise technique du métier et la qualification de chef d'entreprise.

La formation porte à la fois sur le perfectionnement professionnel dans le métier exercé et sur le développement de compétences dans le domaine de la commercialisation et de la gestion de l'entreprise.