

PÂTISSIER : UN MÉTIER APPÉTISSANT

Les émissions de télévisions ont mis un coup de projecteur sur le métier de pâtissier. Attractif et exigeant, il offre de nombreux débouchés.

Un métier passionnant

Le pâtissier confectionne toutes sortes de préparations salées mais surtout sucrées. C'est un professionnel capable de cuisiner des gâteaux, des confiseries, des viennoiseries, des préparations au chocolat, des petits fours, etc. S'il est un connaisseur des ingrédients de base et de leur utilisation, c'est avant tout un créateur, un décorateur capable de sublimer les produits pour les rendre beaux et attractifs. Il s'agit d'un métier doté d'une forte composante artistique, mais ce n'est pas tout. Il faut être rigoureux, minutieux, résistant et organisé. Yann Roquillet, formateur en pâtisserie au CFA interprofessionnel de Chartres insiste sur « la curiosité et le volontarisme. Pour progresser plus vite dans ce métier, il est important de pratiquer en entreprise ou chez soi. »

Des débouchés nombreux et variés

Si les boulangeries et les pâtisseries sont des portes d'entrée évidentes dans l'emploi, de nombreux autres établissements accueillent des pâtisseries : les centres commerciaux, les restaurants, les traiteurs ou les industries agro-alimentaires. La professionnalisation est également valorisée. Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

Yann Roquillet, formateur en pâtisserie au CFA Interprofessionnel 28, nous parle du métier de pâtissier.

« Au sein du CFA, on accède au métier de pâtissier avec un CAP pâtissier. On peut élargir ses compétences en préparant un second CAP (boulangier ou glacier fabricant) puis poursuivre une mention complémentaire (MC) Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie et Confiserie spécialisées.

Au-delà des niveaux de qualifications et des compétences techniques à acquérir, il est important de ne pas être là « par hasard ». Ces dernières années, les émissions de télévisions ont mis un coup de projecteur salvateur et mis en lumière nos métiers. Si le métier est aujourd'hui attractif, il n'en reste pas moins exigeant. Comme dans d'autres secteurs, il y a des contraintes dont il faut avoir conscience avant de s'engager comme les horaires de travail. Cependant, pour celles et ceux qui décident de poursuivre, les places à prendre sont nombreuses. »



Diplômes préparés en Pâtisserie-Chocolaterie :

- CAP Pâtissier
- Cap Chocolatier, confiseur
- MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie et Confiserie spécialisées

Portes ouvertes au CFA Interpro :

Mercredi 6 février 14 h - 17 h
Vendredi 15 mars 17 h - 21 h
Samedi 16 mars 9 h 30 - 12 h 30 /
13 h 30 - 16 h 30

