

Pâtissier de restaurant

L'art des desserts

Véritable artiste des préparations sucrées, le pâtissier assure la réalisation et la distribution des desserts d'un restaurant avec des millefeuilles, des tartes, des choux, etc. Il participe à l'élaboration de la carte des desserts et il peut aussi créer ses propres créations. Il organise et contrôle le travail d'une équipe si nécessaire.

Les activités principales

- * Approvisionnement des stocks de produits alimentaires
- * Sélection des ingrédients
- * Réalisation des desserts
- * Dressage des desserts avant le service en salle



Les qualités requises

- * Organisation
- * Sens de la communication
- * Esprit d'équipe
- * Pédagogie
- * Rigueur
- * Créativité
- * Curiosité



Retrouvez toutes les informations sur le site **Métiers-Hôtel-Resto** et suivez-nous sur nos réseaux sociaux !



“

Le témoignage de Justin

Mon métier en 3 mots ?

Rigueur, assiduité, imagination !

Avant je travaillais comme pâtissier en boutique. Depuis que je suis en restaurant, j'ai plus de liberté. Ici, on peut laisser aller son imagination : j'associe beaucoup de produits, j'ai l'opportunité de travailler des choses exceptionnelles. Mes échanges avec le chef sont stimulants, on partage et on teste nos idées pour arriver à LA bonne recette qui sera proposée aux clients.

Parcours métiers possibles

Aujourd'hui Pâtissier de restaurant,
demain je peux devenir :

Possibilité d'évoluer à la tête d'une équipe, dans de grand restaurant de renommée, d'ouvrir son propre établissement ou encore de se spécialiser (glacier, chocolatier, etc.)



Accessible par la voie de l'apprentissage pour les 18-25 ans et par la formation professionnelle continue. Retrouvez les organismes de formation sur le site.

Taux d'insertion / Perspectives d'évolution : 



Pâtissier de restaurant

Les formations possibles

- * CAP Cuisine
- * CAP Pâtissier
- * CAP Glacier fabricant
- * CAP Boulanger
- * Bac pro cuisine
- * Bac technologique Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR)
- * Brevet professionnel (BP) Arts de la cuisine
- * Brevet de maîtrise (BM) Pâtissier confiseur glacier traiteur
- * Brevet technique des métiers (BTM) Pâtissier confiseur glacier traiteur
- * Mention Complémentaire (MC) Cuisinier en desserts de restaurant
- * Mention Complémentaire (MC) Pâtisserie boulangère
- * Mention Complémentaire (MC) Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisées
- * BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire (MHR)
- * Titre à finalité professionnelle Commis de Cuisine
- * CQP Cuisinier