

CONTACTS :



**CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE
REGION MARTINIQUE**

Tél. : 0596.71.32.22 / Fax : 0596.70.47.30
E-mail : cmm972@cma-martinique.com
Site : cma-martinique.com

Centre d'Aide à la Décision

Tél. 0596.71.32.22 / 0596.68.09.14

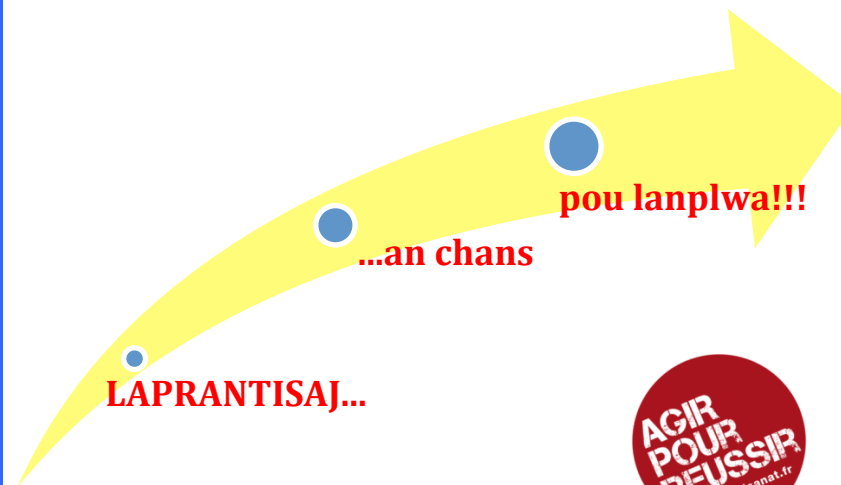
Fax : 0596.71.84.45



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**

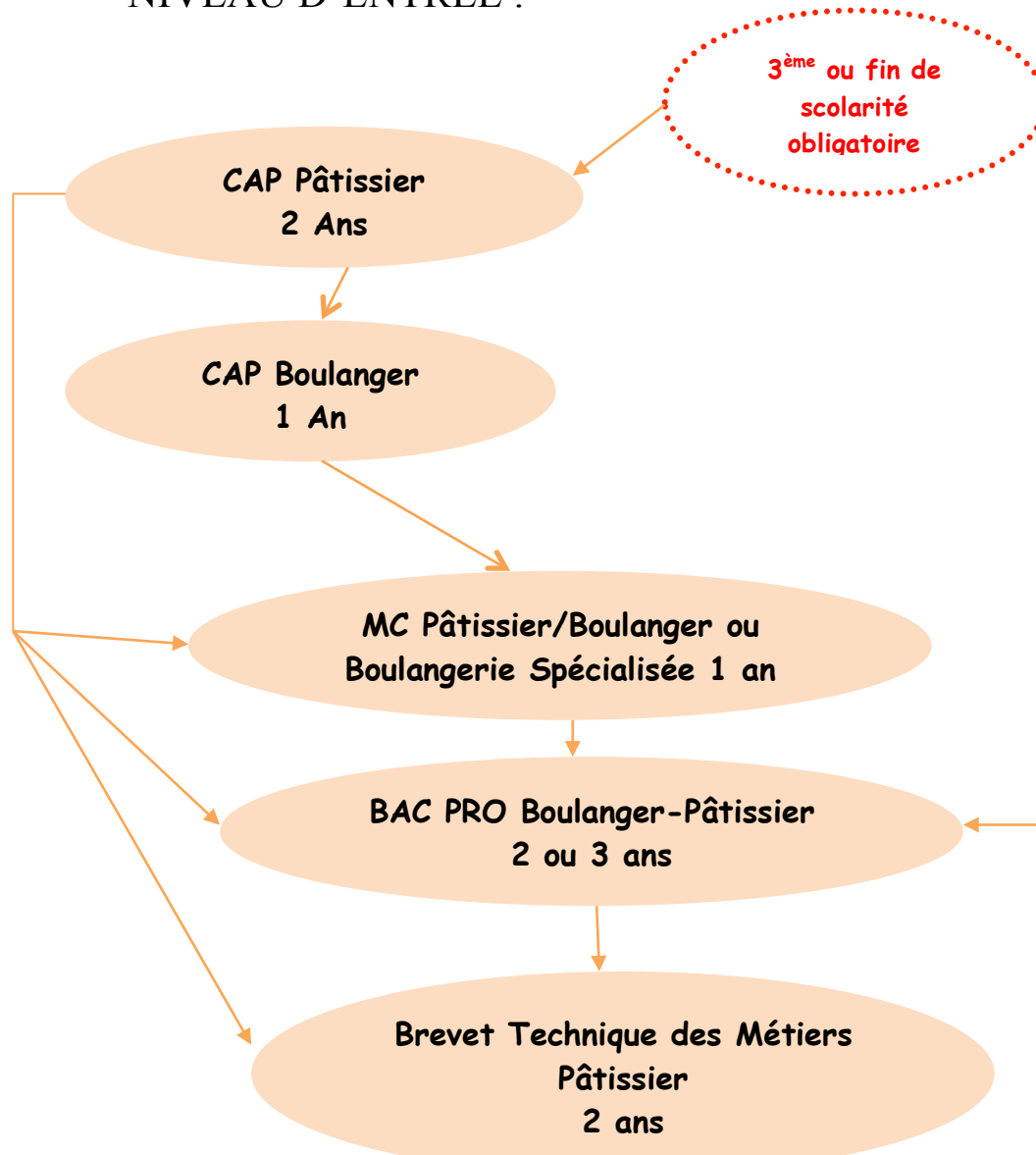
Région Martinique

Le Pâtissier



FILIERE APPRENTISSAGE :

NIVEAU D'ENTREE :



Définition du métier :

Le Pâtissier est le spécialiste du dessert. Il doit connaître tous les secrets de fabrication des différentes pâtes et crèmes mais aussi les secrets des confiseries, chocolats et glaces.

Qualités requises :

La fonction de pâtissier suppose une bonne résistance physique car les rythmes de travail peuvent être pénibles. Un sens de l'organisation, de la dextérité, de la rapidité et une hygiène corporelle particulièrement rigoureuse est indispensable. Des qualités artistiques sont nécessaires afin d'égayer les fins de repas.

Entreprise d'accueil :

Il exerce au sein de:

- pâtisseries artisanales,
- restaurants
- grandes surfaces
- ou industries agro-alimentaires.

Conditions d'exercice du métier :

Le pâtissier travaille seul ou en équipe, il travaille la nuit. Le travail de préparation s'effectue en laboratoire. Les horaires et rythmes varient en fonction du lieu de travail et des besoins particuliers (fêtes par exemple...).

Diplômes :

CAP Pâtissier
MC Pâtisserie Boulangère, MC Boulangerie Spécialisée, Baccalauréat Professionnel Boulanger Pâtissier
Brevet Technique des Métiers Pâtissier.

Perspectives d'évolution :

Le CAP permet de devenir commis puis ouvrier pâtissier. Les formations et diplômes complémentaires permettent d'accéder aux postes de chef de laboratoire.