

CONTACTS :



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

Tél. : 0596.71.32.22 / Fax : 0596.70.47.30

E-mail : cmm972@wanadoo.fr

Site : cma-martinique.com

Centre d'Aide à la Décision

Tél. 0596.71.32.22 / 0596.68.09.14

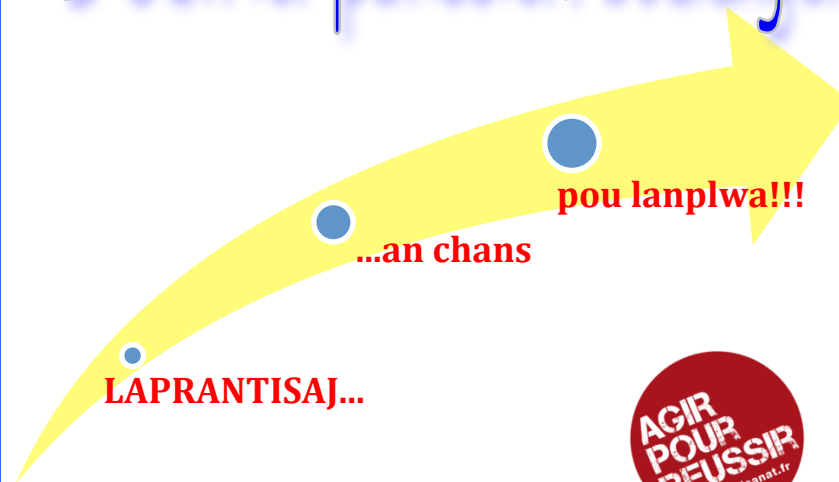
Fax : 0596.71.84.45



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

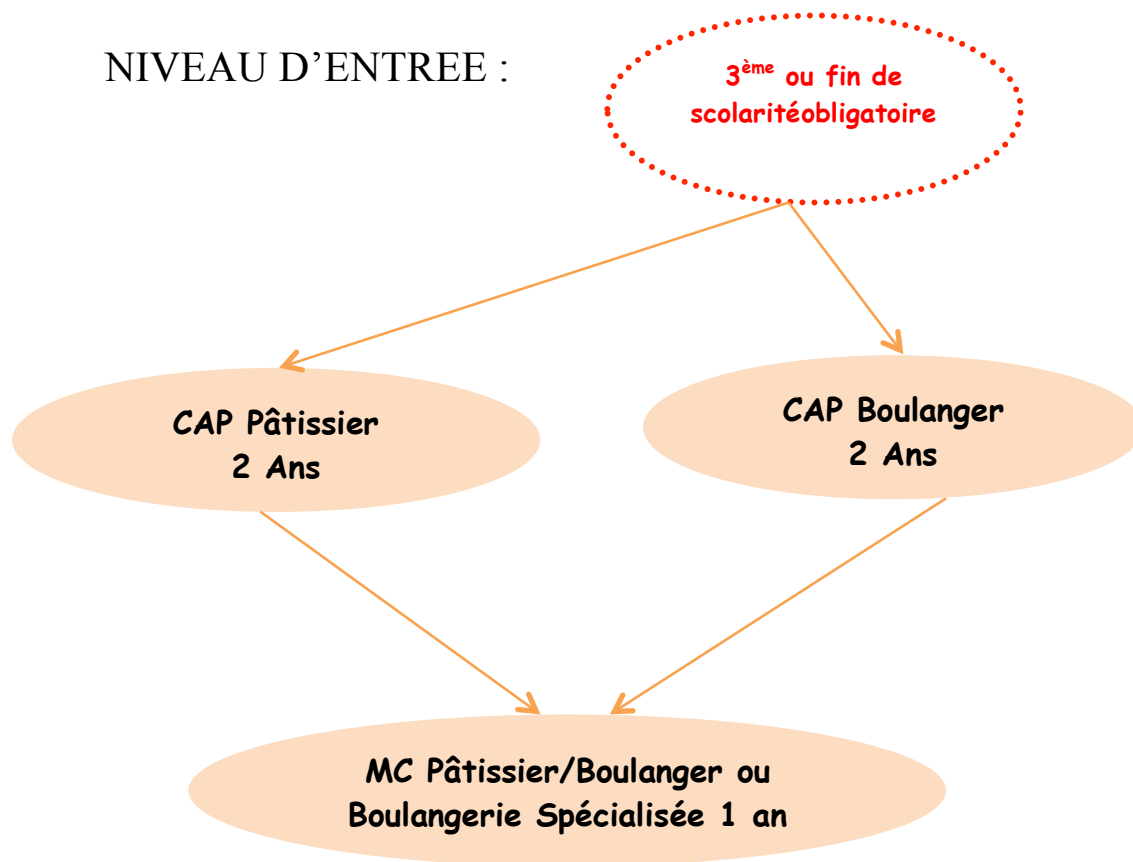
Région Martinique

L'Ouvrier pâtissier/boulangier



FILIERE APPRENTISSAGE :

NIVEAU D'ENTREE :



Définition du métier :

L'ouvrier en pâtisserie/boulangère conçoit et réalise des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière première principale est la farine.

Qualités requises :

L'ouvrier en pâtisserie/boulangère doit avoir un comportement et une tenue adaptés aux règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels. Une bonne connaissance :

- des procédés et techniques de fabrication,
- de décor et de présentation,
- des quantités et des qualités des matières premières utilisées,
- du secteur
- une bonne résistance physique sont indispensables.

Conditions d'exercice du métier

L'ouvrier en pâtisserie/boulangère travaille seul ou en équipe. Le travail s'effectue essentiellement dans la pâtisserie, boulangerie ainsi que dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication de produits.

Le travail très fréquent oblige à avoir des horaires soutenus les jours fériés et les horaires sont variables.

Diplômes :

CAP Boulanger, CAP Pâtissier, BEP Alimentation dominante boulangerie, BEP Alimentation option pâtisserie, MC Pâtissier/Boulangère, Boulangerie spécialisée, BAC Fournil Boulanger-Pâtissier, BP Boulanger, BTM Pâtissier

Perspectives d'évolution :

L'obtention de la Mention Complémentaire (MC) donne le statut d'ouvrier en pâtisserie/boulangère. Il occupe un poste de production dans l'ensemble des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée.