

# D1104

## PÂTISSERIE, CONFISERIE, CHOCOLATERIE ET GLACERIE

### Autres emplois décrits

- Aide-pâtissier / Aide-pâtissière
- Biscuitier / Biscuitière
- Chef pâtissier / pâtissière
- Chocolatier / Chocolatière
- Confiseur / Confiseuse
- Confiturier / Confiturière
- Entremettier / Entremettrice
- Glacier / Glacière
- Ouvrier pâtissier / Ouvrière pâtissière
- Pâtissier / Pâtissière
- Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière
- Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse
- Pâtissier tourier / Pâtissière tourière
- Pâtissier-traiteur / Pâtissière-traiteuse

### Définition

- Prépare et confectionne des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Peut effectuer la vente de produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie.
- Peut gérer un commerce de détail alimentaire (pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacier, ...).

### Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Brevet Professionnel, Brevet de Maîtrise, Bac professionnel) en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et alimentation.

Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle pour le poste d'aide-pâtissier.

### Compétences

#### Savoir-faire

---

Conception

Doser des ingrédients culinaires

---

Production, Fabrication	Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité
	<b>Confectionner des chocolats</b>
	<b>Confectionner des confiseries</b>
	<b>Confectionner des pâtisseries</b>
	<b>Confectionner des viennoiseries</b>
	Cuire des pièces de viennoiserie
	<b>Effectuer le montage et la décoration des produits pâtisseries</b>
	Fabriquer des produits de boulangerie
	Préparer des glaces et des sorbets
	Préparer une pâte de pâtisserie
Préparer des plats traiteur	
Préparer les fruits secs ou frais (découpe, épluchage, rinçage, ...)	
Maintenance, Réparation	<b>Entretien un équipement, une machine, une installation</b>
	<b>Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local</b>
Gestion des stocks	Définir des besoins en approvisionnement
	Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
	Conditionner des produits
Logistique	Organiser le traitement des commandes
Relation client	Accueillir, orienter, informer une personne
Développement commercial	Conclure une vente
	Organiser, aménager un espace de vente
Conseil, Transmission	Transmettre une technique, un savoir-faire
Gestion administrative	Assurer la gestion administrative d'une activité
<b>Savoir-être professionnels</b>	
	Travailler en équipe
	Faire preuve d'autonomie
	Faire preuve de rigueur et de précision
<b>Savoirs</b>	
Domaines d'expertise	Logiciel de gestion de stocks
	Logiciels comptables
	<b>Calcul de quantité</b>

---

## Normes et procédés

### Chaîne du froid

### Conversion d'unités de mesure

### Fermentation des pâtes à pâtisserie

Mode de congélation des produits de glacerie

Principes de macération des fruits

Procédures d'encaissement

### Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

## Produits, outils et matières

Caractéristiques des chocolats

### Caractéristiques des farines levure, additifs

Caractéristiques des fruits confits

### Caractéristiques des pâtes de pâtisserie

Caractéristiques du sirop de sucre (nappe, petit filé, ...)

Types de confitures

Utilisation d'appareils de conditionnement

### Utilisation de matériel de nettoyage

### Utilisation de pétrin mécanique

Utilisation de sorbetière

Utilisation de trempeuse (chocolat)

## Techniques professionnelles

Moulage de pièces de chocolat

### Techniques de pétrissage manuel

Techniques de sculptage de chocolat

Techniques de communication orales, écrites et numériques

Techniques de vente

## Contextes de travail



### Conditions de travail et risques professionnels

En laboratoire

Port et manipulation de charges lourdes

Station debout prolongée



### Horaires et durée du travail

Travail de nuit

Travail le week-end

## Secteurs d'activité

- Commerce et distribution