

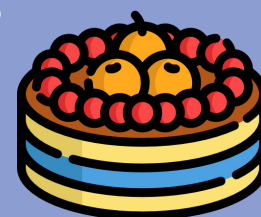
Le GRETA t'accompagne

Fiche métier

Pâtissier.ère



Développer de nouvelles recettes
en fonction des goûts de sa
clientèle et de son imagination



Choisir les ingrédients
auprès des fournisseurs



Les missions

Prépare des produits de pâtisserie en
s'appuyant sur une parfaite maîtrise
des recettes et des règles d'hygiène et
de sécurité alimentaires



Les compétences requises

Les savoir-être



Créativité, audace et
patience



Précision, association
des saveurs

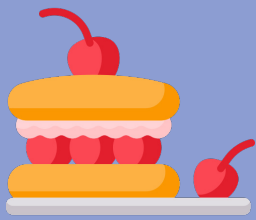


Rapidité et gestion de
son temps



Les compétences requises

Les savoir-faire



Montage et décoration
des produits pâtisseries



Gestion des
approvisionnements et
matière première



Gestion comptable



Formation :

Les Diplômes requis



CAP Pâtissier



Bac pro boulanger-pâtissier



Rémunération en brut

Le salaire moyen
débutant.e : 1 430€
par mois



Le salaire moyen avec
expérience : 2 500€ par
mois



Chef.fe pâtissier

Les évolutions professionnelles

Critique
gastronomique



**Vous êtes intéressés par le
métier de Pâtissier.ère ?**

**Rendez-vous sur le
site du GRETA
METEHOR Paris !**

