

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



Association et jeu 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 !**

