

## D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

### Appellations (Métiers courants)

- Aide-pâtissier / Aide-pâtissière
- Chef pâtissier / pâtissière
- Confiseur / Confiseuse
- Pâtissier / Pâtissière
- Pâtissier-confiseur / Pâtissière-confiseuse
- Biscuitier / Biscuitière
- Chocolatier / Chocolatière
- Glacier / Glacière
- Pâtissier-chocolatier / Pâtissière-chocolatière
- 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 métier

*Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg*

Cet emploi/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.

### Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de pâtisseries, confiseries, chocolateries, glaciers, traiteurs traditionnels ou industriels, aux rayons boulangerie-pâtisserie de grandes et moyennes surfaces, dans des restaurants, en contact avec les clients et en relation avec les fournisseurs, le responsable du rayon et les services d'hygiène.

Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés et de nuit (tôt le matin).

L'activité s'effectue en laboratoire et peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée.

### Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des produits</li><li>■ Mélanger les ingrédients des pâtes, des crèmes, des garnitures et des entremets</li><li>■ Procéder à la cuisson de produits de pâtisserie, de confiserie, de pièces de chocolat</li><li>■ Effectuer le montage et la décoration des produits (assemblage de couches de biscuit, de crème au beurre, nappage, glaçage, ...)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Caractéristiques des farines</li><li>■ Caractéristiques des pâtes de pâtisserie</li><li>■ Procédures de fabrication de produits de pâtisserie</li><li>■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li></ul>

**Activités et compétences de base**

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fermentation des pâtes à pâtisserie</li> <li>■ Chaîne du froid</li> <li>■ Calcul de quantité</li> <li>■ Conversion d'unités de mesure</li> <li>■ Pétrissage manuel</li> <li>■ Utilisation de pétrin mécanique</li> <li>■ Utilisation de matériel de nettoyage</li> </ul>

**Activités et compétences spécifiques**

Activités	Compétences
<p>Confectionner des produits alimentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chocolats</li> <li>■ Confiseries</li> <li>■ Confitures artisanales</li> <li>■ Glaces, sorbets</li> <li>■ Plats traiteur (pizzas, quiches, sandwichs, ...)</li> <li>■ Préparations confites de fruits (fruits confits, pâtes de fruits, ...)</li> <li>■ Produits de boulangerie (pain blanc, baguettes, pains spéciaux, ...)</li> <li>■ Viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches, ...)</li> <li>■ Pâtisseries</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Caractéristiques du sirop de sucre (nappe, petit filé, ...)</li> <li>■ Modes de congélation des produits de glacerie</li> <li>■ Principes de macération des fruits (durée, température, ...)</li> <li>■ Utilisation de trempeuse (chocolat)</li> <li>■ Utilisation de sorbetière</li> <li>■ Moulage de pièces de chocolat</li> <li>■ Sculptage de chocolat</li> </ul>

## D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

### Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pétrir des pâtes de pâtisserie et les préparer (fonçage, garnissage, ...)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Préparer les fruits secs ou frais (découpe, épluchage, rinçage, ...)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stock et la saisonnalité</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Renseigner les clients sur les produits et effectuer la vente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Techniques de vente</li> <li>■ Procédures d'encaissement</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Conditionner des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et disposer les produits en vitrine, en rayon, sur des présentoirs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisation d'appareils d'emballage/conditionnement</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Règles de gestion de stocks</li> <li>■ Utilisation de logiciels de gestion de stocks</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réceptionner les marchandises, les produits et contrôler la conformité de la livraison</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eléments de base en gestion comptable et administrative</li> <li>■ Utilisation de logiciels de gestion comptable</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Former des employés aux techniques du métier</li> </ul>	

### Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Boulangerie</li> <li>■ Boutique, commerce de détail</li> <li>■ Chocolaterie</li> <li>■ Confiserie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Armée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Travail en indépendant</li> </ul>

## D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

### Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Entreprise alimentaire</li><li>■ Hypermarché (2500 m² et +)</li><li>■ Pâtisserie</li><li>■ Salon de thé</li><li>■ Supermarché (400 à 2500m²)</li><li>■ Traiteur</li></ul>		

### Mobilité professionnelle

#### Emplois proches

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li><li>■ Toutes les appellations</li><li>■ Toutes les appellations</li><li>■ Toutes les appellations</li><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ D1102 - Boulangerie - viennoiserie (Boulangier-pâtissier / Boulangère-pâtissière)</li><li>■ G1602 - Personnel de cuisine (Chef de partie pâtissier / pâtissière)</li><li>■ G1602 - Personnel de cuisine (Chef pâtissier / pâtissière de restaurant)</li><li>■ G1602 - Personnel de cuisine (Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière)</li><li>■ G1602 - Personnel de cuisine (Pâtissier / Pâtissière de restaurant)</li></ul>

#### Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ D1301 - Management de magasin de détail</li><li>■ D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</li></ul>