

PROFIL PROFESSIONNEL

## Pâtissier

*ref: cod. ISTAT : 6.5.1.3 / ROME 47112  
Dernière version: luglio 2006*

### Définition

Le pâtissier ou boulanger/pâtissier est l'employé à la production de pâtisserie fraîche, de four, dessert, produits salés et boulangerie dans les établissements du secteur de confiserie et de la boulangerie; il peut dérouler activités spécifiques en entreprises artisanales ou en entreprises de confiserie comme pétrisseur, enfourneur ou décorateur. Il sait utiliser et maintenir efficaces les équipements; il élabore recettes et il en modifie la composition selon les exigences. Dans l'élaboration du produit de confiserie il coordonne les goûts et il en soigne l'aspect esthétique; il prévoit les quantités nécessaires et il collabore à la gestion des stocks, du magasin, à la réception de la marchandise et à son contrôle hygiénique-sanitaire.

### Activités principales

réaliser les préparations de boulangerie / pâtisserie (pétrissages, cuisson garniture, décoration) réaliser l'emballage, reconnaître caractéristiques denrées et effectuer les analyses organoleptiques des produits, garantir propreté et hygiène des locaux et équipements, programmer les productions journalières, hebdomadaires, saisonnières, définir coût et prix des produits, traiter avec les fournisseurs et vérifier la qualité des fournitures, élaborer nouveaux produits et modalité de présentation organiser les espaces et dispositions des produits dans le présentoir et en vitrine.

### Compétences

Le pâtissier doit savoir appliquer techniques de boulangerie et pâtisserie, décoration et présentation; savoir utiliser, nettoyer et maintenir les appareillages et les outils, inventer des nouveaux produits, programmer des cycles de production, organiser les postes de travail et exposition, gestion de l'approvisionnement et magasin; connaître les techniques professionnelles du secteur, la denréeologie, les sciences nutritionnelles, normes d'hygiène et sanitaires; il doit avoir une créativité, curiosité, sens de l'esthétisme, de l'intuition et du goût, une bonne dextérité, porter attention à l'hygiène et à la remise à niveau professionnelle.

### Conditions de travail

Le travail se déroule en pâtisseries et boulangeries artisanales, bar ou fabriques, secteur de production d'entreprises industrielles du secteur de la confiserie et de la boulangerie. Dans les laboratoires et dans les pâtisseries on travaille dans les jours de fériés, ce sont les jours grande production et consommation. Le contrat d'entrée dans le secteur, est en général un contrat d'apprentissage artisanal. Avec l'expérience et la remise à niveau professionnelle, un bon pâtissier peut atteindre un salaire élevé, mais varie aussi en fonction de l'emplacement, la réputation et chiffre d'affaire de la pâtisserie/ établissement dans lesquels il travaille.

### Qualifications requises

Formation spécifique, par ex. le diplôme de l'institut d'Art Blanc. L'apprentissage dans un entreprise de pâtisserie est fondamental. Après 3 ans d'apprentissage on est en mesure d'effectuer les principales élaborations. Une dizaine d'années est nécessaire pour devenir un vrai pâtissier apte à élaborer des nouvelles recettes avec la pleine maîtrise des élaborations. Le goût et la passion du métier est essentielle.