

Pâtissier - Pâtissière

Les secrets du sucré



UN MÉTIER À CROQUER

Compagnons des grandes comme des petites occasions, les gâteaux et pâtisseries mettent gourmandise et plaisir au cœur de notre vie de tous les jours. Tartes de toutes sortes, entremets subtils, spécialités élaborées, pièces montées de fête ou simples viennoiseries, la gamme des créations du pâtissier n'a d'autres limites que celles de sa propre imagination.

Pâtissier - Pâtissière

Les secrets du sucré

DES QUALITÉS PERSONNELLES ET PROFESSIONNELLES

- **Manuel et créatif**, le pâtissier est autant cuisinier qu'artiste.
- **Exigeant**, il est aussi attentif à la qualité gustative qu'à l'esthétique.
- **Rigoureux**, il respecte scrupuleusement recettes, dosages et temps de cuisson.
- **Minutieux**, il est technique et précis dans chacun de ses gestes.
- **Intransigeant**, il veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

UNE GRANDE RICHESSE DE SAVOIR-FAIRE

La pâtisserie est loin de se limiter à la confection de gâteaux. Le pâtissier doit également posséder des talents de confiseur pour travailler le sucre, de chocolatier pour la confection de spécialités

en chocolat, en particulier pour Noël ou Pâques, ou même de glacier. Il peut aussi se spécialiser dans les plats salés, comme traiteur. De plus, ses qualifications ne sont pas seulement culinaires :

- **Technicien**, il connaît et utilise des matériels ultramodernes dans son laboratoire.
- **Commerçant**, il maîtrise les techniques de la vente et du marketing.
- **Gestionnaire**, il contrôle les commandes et les stocks.
- **Chef d'entreprise**, il dirige et motive ses équipes.

Et surtout... Professionnel passionné, il fait tout pour satisfaire au mieux ses clients.

UNE PROFESSION RECHERCHÉE

Le secteur de la pâtisserie est toujours en recherche de professionnels qualifiés. Même si l'artisanat emploie environ trois pâtissiers diplômés sur quatre, l'agro-alimentaire ou l'hôtellerie-restauration offrent également de nombreux débouchés.

Par ailleurs, la réputation de la pâtisserie française à l'étranger permet aux pâtissiers de trouver facilement du travail hors de nos frontières.

PARCOURS RÉUSSITE, PRÉPA APPRENTISSAGE :

De 15 à 29 ans et quelle que soit votre situation actuelle : collégien, lycéen, demandeur d'emploi, sans activité... Suite à un entretien de positionnement, l'IMA 95 vous propose des périodes de **mise en situation en entreprise**, en alternance avec des périodes de **mise en confiance au CFA**. Nous vous aiderons à confirmer votre envie d'intégrer le monde professionnel et à signer un contrat d'apprentissage.

L'IMA vous propose 3 formations en pâtisserie :

Formations	Conditions d'admission	Durée de la formation	Rythme de l'alternance
CAP	15 - 29 ans	2 ans	1 semaine sur 3
CAP Connexe	Être âgé de 16 à 29 ans et être titulaire du CAP Boulangerie ou du CAP Cuisine ou du BAC	1 an	2 jours par semaine
MC* Pâtisserie - glacerie chocolaterie - confiserie	Titulaire du CAP Pâtisserie ou du BAC PRO Boulangerie-Pâtisserie	1 an	2 jours par semaine au CFA

* MC = Mention complémentaire

LIEU DE FORMATION

Institut des Métiers de l'Artisanat de Roissy Pays de France
43 avenue Pierre Sémard 95400 VILLIERS-LE-BEL
01 34 29 46 70

www.ima95.fr

