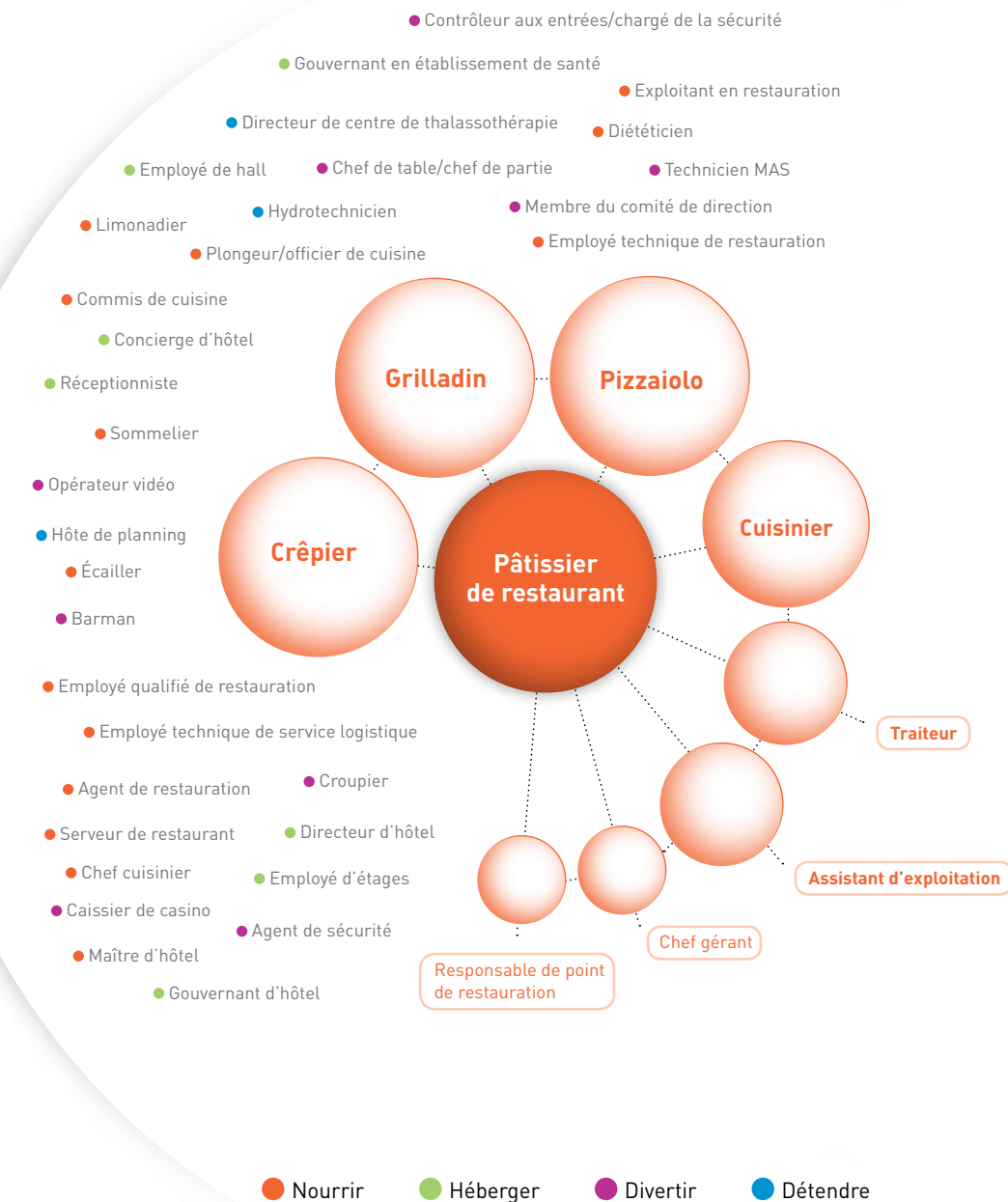


CARTOGRAPHIE

« Si j'étais amené à ne plus exercer le métier de pâtissier de restaurant, dans quel(s) autre(s) métier(s) du secteur pourrais-je réinvestir mes compétences ? »

La représentation ci-dessous répond à cette question. Plus la taille d'une bulle métier se rapproche de celle du métier d'origine, plus le nombre de compétences communes est important. Plus la taille d'une bulle métier est petite, plus il y aura de compétences à acquérir pour pouvoir exercer ce métier.



Aujourd'hui, plusieurs milliers de personnes exercent le métier de pâtissier de restaurant en France.



fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

L'Observatoire »
de l'Hôtellerie et la Restauration

OPCA Fafih
Observatoire de l'Hôtellerie et de la Restauration
3, rue de la Ville l'Évêque
75008 Paris
observatoire@fafih.com

www.fafih.com
www.metiers-hotel-resto.fr



LES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION
ET DES ACTIVITÉS DE LOISIRS



PÂTISSIER DE RESTAURANT H/F

Assurer la production et la distribution des desserts dans une entreprise de restauration.

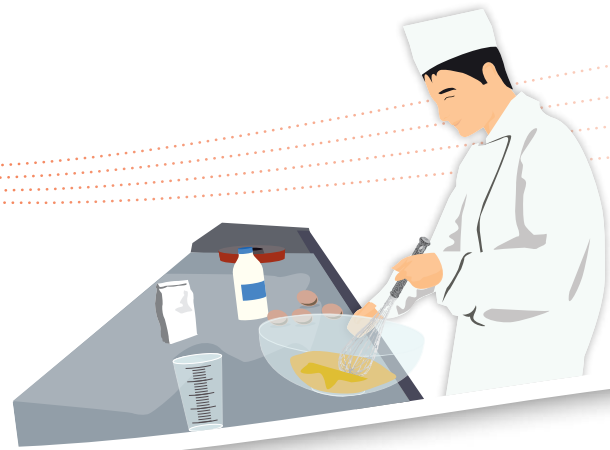
Participer à l'élaboration de la carte des desserts.

Organiser et contrôler le travail d'une équipe s'il y a lieu.

04/2013 - www.cadef.fr

fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

L'Observatoire »
de l'Hôtellerie et la Restauration



PÂTISSIER DE RESTAURANT H/F

Fonctions principales

- Approvisionnement et stockage
- Production
- Distribution
- Contrôle

Certifications principales

- CQP Cuisinier de la CPNE-IH
- CAP Cuisine
- Bac pro Cuisine
- MC Cuisinier en desserts de restaurant

Accès

- Une expérience confirmée en cuisine est généralement demandée.

Conditions d'exercice

- Capacité à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité.

Parcours professionnels

Plusieurs types d'évolution sont envisageables :

- **En continuant d'exercer le même métier :** la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.
- **En exerçant le même métier mais dans un contexte différent :** structure collective par exemple.
- **Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier :** cuisinier par exemple.
- **À l'extérieur du secteur en changeant de métier :** les savoir-faire et compétences développés par le pâtissier de restaurant peuvent être réinvestis pour une création d'entreprise par exemple.



ACTIVITÉS PRINCIPALES

Le métier de pâtissier de restaurant s'organise autour de quatre grandes fonctions :

Approvisionnement et stockage

- Prévoir les besoins en denrées et établir les bons de commande
- Réceptionner et stocker les produits
- Établir un référencement des fournisseurs

Production

- Décorer des productions
- Élaborer de nouvelles préparations
- Goûter, vérifier et rectifier les productions
- Préparer des garnitures et sauces
- Réaliser des pâtes et appareils
- Réalisation de préparations glacées
- Utiliser des produits semi-élaborés
- Pratiquer différents modes de cuisson
- Utiliser les techniques, matériels et équipements spécifiques à chaque type de production

Distribution

- Informer le responsable du service en salle sur les productions spécifiques du jour
- Dresser les préparations
- Répondre rapidement aux annonces et aux commandes

Contrôle

- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur
- Conditionner les produits à conserver
- Contrôler la qualité des matières premières et des produits utilisés
- Vérifier régulièrement les températures de stockage

CAPACITÉS PRINCIPALES

Pour exercer au mieux son métier, le pâtissier de restaurant doit posséder les capacités suivantes :

Capacités relationnelles et comportementales

- Adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine : égalité d'humeur, prise de distance par rapport aux risques de conflit,...
- Apporter de l'aide aux collègues en cas de besoin
- Prendre en considération les attentes et besoins du client
- Reconnaître et prendre en compte les charges et responsabilités de chacun
- Transmettre son savoir-faire
- Intégrer son activité dans la chaîne de production de l'ensemble des acteurs en cuisine

Capacités techniques et fonctionnelles

- Appliquer les bases culinaires
- Appliquer un processus de fabrication à partir de consignes générales et d'outils plus spécifiques (fiches techniques)
- Évaluer les temps nécessaires à chaque phase de la fabrication
- Faire preuve, selon les circonstances, de rigueur dans l'application des règles et habitudes communes et de créativité lorsque celle-ci est sollicitée
- Réagir en temps réel aux aléas et aux dysfonctionnements
- S'organiser de façon à supporter la pression des « coups de feu »
- Utiliser ses capacités organoleptiques et les développer
- Adapter ses savoir-faire en fonction des commandes, des spécificités des mets, de la carte, des fiches techniques, de la catégorie et de la culture de l'établissement
- Anticiper, prévoir sur l'ensemble des activités

