

Pâtisseries

Les pâtissiers et pâtissières confectionnent une grande diversité de recettes au sucre pour le plus grand plaisir des gourmands.

Farine, sucre, lait, chocolatetc. ils cherchent l'alliance parfaite entre moelleux, fondants ou craquants.



Ce métier se découpe en 3 phases.

La première, est la préparation et la cuisson des pâtes ; suivi de la préparation des crèmes, du chocolat et des liants. Enfin, le montage, le lissage, et le glaçage viennent sublimer l'œuvre d'art.

Miam !!!

La maîtrise de la pâtisserie demande de nombreuses qualités comme : une bonne habileté, une maîtrise des cuissons, un goût développé ainsi que de la technicité dans la préparation des pâtes et des garnitures pour rendre leurs créations alléchantes. Les pâtisseries développent aussi leurs sens artistique grâce à des décorations travaillées et des recettes innovantes. Enfin il faut posséder une bonne résistance à la fatigue car le travail peut commencer vers 4h du matin et nécessite de travailler le week-end.



Les pâtissiers utilisent des outils manuels traditionnels : tel que rouleau, cercle, spatule mais ils ont aussi recours à des outils mécaniques modernes qui leurs facilite grandement la tâche. C'est le cas des robots, laminoirs est autres thermomètres électroniques.



Les pâtissiers peuvent travailler dans des pâtisseries artisanales, dans des restaurants, chez des traiteurs, en grande surface ou pour des fabricants de pâtisseries industrielles

Avec l'expérience il peuvent évoluer vers de poste de chef d'équipe ou d'encadrement. Ils peuvent aussi se mettre à leur compte ou ils peuvent évoluer vers la chocolaterie, confiseries ou glacier.



Les formations en pâtisseries sont dispensées dans les lycées ou les CFA.

On y prépare un diplôme appelé CAP ou brevet des métiers et de qualifications. Ces diplômes sont proposés en formation continue ou en alternance.



Anais & Eléa