

# PÂTISSERIE

**Fanny, pâtissière :** « J'aimais confectionner des gâteaux sans penser en faire mon métier. Et puis un jour, ce fut la révélation, lors d'un stage en 4e chez un pâtissier. Dès que l'on connaît bien les techniques de base, le plus gratifiant, c'est la décoration. On fait tellement de jolies choses en jouant avec les fondants ou les glaçages. Une pâtisserie, il faut que ce soit beau et bon à la fois : on est heureux de donner aux gens ce double plaisir. Ce métier m'a permis de m'épanouir totalement, de m'affirmer comme une vraie professionnelle. C'est vraiment ma passion. »



## ► ACTIVITÉS

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne tartes, gâteaux, petits fours, entremets ainsi que des glaces, des viennoiseries et assure souvent une activité de traiteur.

Il connaît par cœur les secrets de fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, feuilletée), sait choisir les bons ingrédients (farine, sucre, aromates) et les doser avec précision. Attentif à la qualité et à la variété des produits qu'il offre à sa clientèle, le pâtissier flatte aussi l'œil du gourmet en soignant la décoration des desserts (fleurs en sucre, glaçages, rubans de chocolat ou de nougatine...).

**QUALITÉ, VARIÉTÉ ET INNOVATION  
SONT LES ATOUTS DE LA  
PÂTISSERIE FRANÇAISE.**

## ► POURSUITES DE FORMATION

- Encadrant d'entreprise artisanale (niveau 4)
- Brevet de maîtrise (niveau 3)

## ► CONDITIONS D'EXERCICE DU MÉTIER

- Activité exercée, en laboratoire, tôt le matin, les dimanches et jours fériés.
- Avoir une bonne résistance physique.
- Contre-indication : allergie à la farine.

## ► QUALITÉS REQUISES

- Sens de l'organisation.
- Adresse dans l'exécution des gestes.
- Rigueur dans le suivi des recettes.
- Minutie dans les dosages.
- Respect de l'hygiène.
- Créativité artistique.
- Travail en équipe.

## ► DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

En fonction de ses motivations, le pâtissier peut se spécialiser dans une famille de produits (chocolaterie, confiserie...) ou devenir traiteur spécialisé pour cocktails et buffets.

Avec de l'expérience, il peut créer ou reprendre une entreprise, après avoir acquis des connaissances en gestion et comptabilité.

## ► QUELLES FORMATIONS ?

- Niveau 3  
CAP pâtissier (2 ans)  
MC pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur (1 an)  
MC pâtisserie boulangère (1 an)
- Niveau 4  
BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur (2 ans)



Chambre  
de  
**Métiers**  
et de l'**Artisanat**

CENTRE-VAL DE LOIRE

LOIRET

Centre de Formation d'Apprentis

# PÂTISSERIE

## ► INTÉGRER LE CFA

- ou
- Avoir entre 16 et 30 ans.
  - Avoir 15 ans révolus ou être dans l'année de ses 15 ans, en ayant terminé sa classe de 3<sup>ème</sup>.
  - Trouver une entreprise d'accueil.
  - Signer un contrat d'apprentissage.

⚠ Seule la signature du contrat d'apprentissage entre l'employeur et l'apprenti(e) conditionne l'inscription au CFA.

Pour vous aider dans la recherche d'une entreprise, contactez un conseiller relation entreprise :  
Tél. : 02 38 62 15 64 - Mail : oip45@cma-cvl.fr



## ► ORGANISATION DE LA FORMATION

Rythme de l'alternance	CAP, MC, BTM : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA
Moyens et outils pédagogiques	Formation en présentiel Compte office 365 et Environnement Numérique de Travail (ENT)

+ d'info sur [www.cfacm45.fr](http://www.cfacm45.fr)

- ✓ Programmes de formation
- ✓ Aides aux apprentis
- ✓ Listes de fournitures
- ✓ Taux d'insertion
- ✓ Réussite aux examens...

## ► CURSUS

Premier cursus

	<b>CAP pâtissier* (2 ans)</b>	→	<b>MC pâtisserie boulangère (1 an)</b>
Niveau requis	3 <sup>ème</sup> de collège		CAP pâtissier ou boulanger
Modalités d'évaluation	Examen en fin de formation		Examen en fin de formation



Toutes les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap, sous certaines conditions.

Contactez le référent handicap du CFA :  
cfa45\_referent.handicap@cma-cvl.fr

Second cursus

	<b>CAP pâtissier* (2 ans)</b>	→	<b>MC pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur (1 an)</b>	→	<b>BTM pâtissier confiseur glacier traiteur (2 ans)</b>
Niveau requis	3 <sup>ème</sup> de collège		CAP pâtissier		MC pâtisserie spécialisée Test & entretien de motivation
Modalités d'évaluation	Examen en fin de formation		→ Examen ponctuel → Évaluation en entreprise		→ Examen ponctuel → Évaluation en entreprise

⚡ \* Pour l'apprenti déjà titulaire d'un diplôme issu d'un métier complémentaire, possibilité de passer l'examen au bout d'1 an.

## ► CONTINUER SA FORMATION AU CFA

- CAP boulanger, 2 ans (niv. 3) → MC pâtisserie boulangère, 1 an (niv 3)



Cette action est cofinancée par l'Union Européenne.  
L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds social européen.

**Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret**  
**CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS**

5 rue Charles Péguy | 45000 ORLEANS  
Tél. : +33(0)2 38 62 75 29  
cfa45\_contact@cma-cvl.fr • www.cfacm45.fr



Chambre de **Métiers** et de l'**Artisanat**

CENTRE-VAL DE LOIRE

LOIRET

Centre de Formation d'Apprentis

