

PARCOURS DE FORMATION DANS LA FILIÈRE FARINE PÂTISSIER - GLACIER

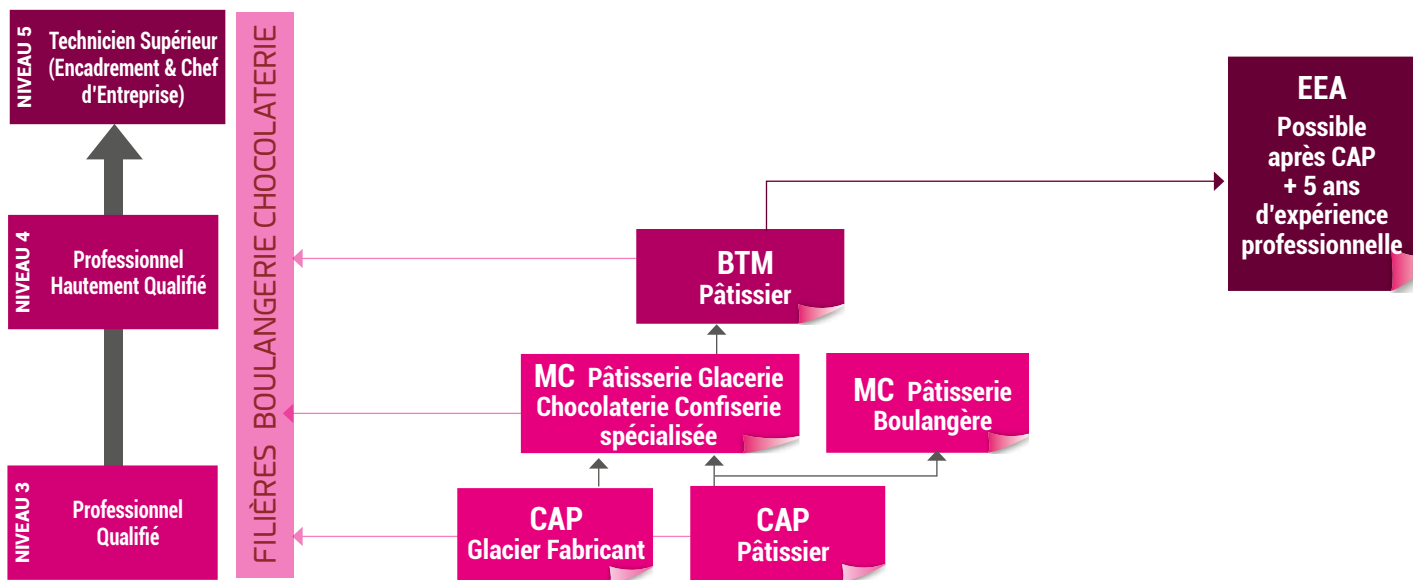


PROFIL ET CARRIÈRE

Spécialiste des desserts, le **pâtissier** confectionne pâtisseries, petits fours, entremets, glaces, viennoiseries, chocolats, confiseries et assure souvent une activité de traiteur. Il connaît les secrets de fabrication des pâtes (brisée, sablée, feuilletée), sait choisir et doser avec précision les ingrédients dans le respect des règles d'hygiène. Il sait apprécier parfums, textures et couleurs, innover en jouant sur les goûts. Son esprit créatif lui permet de décorer ses desserts pour séduire l'œil des gourmets. Il peut se spécialiser en chocolaterie ou glacerie ou devenir traiteur. Avec de l'expérience et l'acquisition de connaissances en gestion, il peut créer ou reprendre une entreprise.

Tout comme le Pâtissier, impossible d'exercer le métier de **glacier** sans être rigoureux, précis, imaginatif. Le glacier se distingue par un sens artistique développé et une grande habileté manuelle. La maîtrise des nouvelles technologies, de savoirs techniques complexes (utilisation d'équipements, connaissance des matières premières, des additifs et de leurs caractéristiques, réglementation...) est aussi requise. Le respect des règles d'hygiène est indispensable dans ce secteur où l'innovation et l'imagination restent primordiales.

PARCOURS MÉTIERS



Légende diplômes

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle
MC : Mention Complémentaire

BP : Brevet Professionnel
BAC PRO : Bac Professionnel

BTM : Brevet Technique des Métiers
EEA : Encadrant d'Entreprise Artisanale



CAP Pâtissier

2
ans*

Fabriquer :

- Les pâtes feuilletées, brisées, sablées, à choux...
- Les crèmes pâtisseries, anglaises, fouettées...

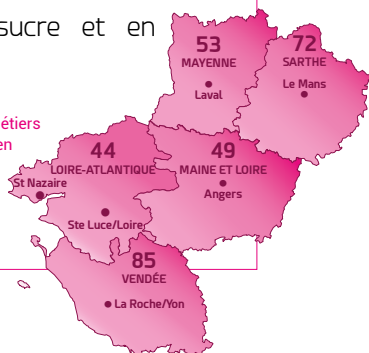
Cuire le sucre (sirops, nougatine...).

Réaliser des produits d'accompagnement (coulis de fruits, sauce caramel...).

Exécuter des décors en sucre et en chocolat.

* Le CAP Pâtissier est la 1^{ère} qualification des métiers de l'alimentation. Il peut être préparé en 1 an en formation complémentaire connexe.

Lieux de formation



CAP Glacier Fabricant

1
an*

Apprendre à sélectionner et doser tous les ingrédients.

Mettre au point de nouveaux parfums originaux.

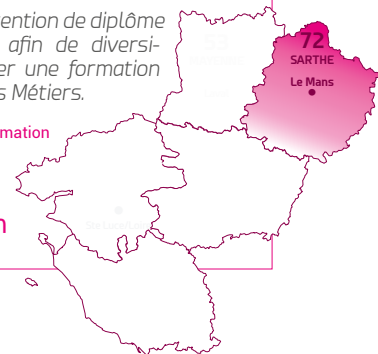
Être capable d'utiliser les équipements spécifiques au métier : pasteurisateur, homogénéisateur, maturateur, surgélateur.

Préparer et commercialiser des sorbets, glaces, mousses et autres entremets dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de santé et de traçabilité au travail.

Ce diplôme peut s'enrichir par l'obtention de diplôme en pâtisserie et/ou chocolaterie, afin de diversifier ses compétences pour aborder une formation supérieure en Brevet Technique des Métiers.

* Ce CAP Glacier peut être préparé en 1 an en formation complémentaire connexe.

Lieu de formation



MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie spécialisée

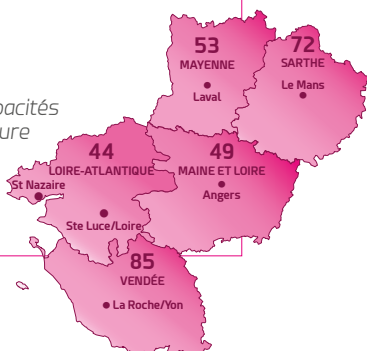
1
an

Parfaire les techniques de base du CAP Pâtissier (pâtes, crèmes, sucre, accompagnement, décor).

Réaliser de manière traditionnelle les produits en chocolaterie, en glacerie et confiserie.

Cette mention donne à son titulaire les capacités nécessaires pour aborder une formation supérieure (BTM).

Lieux de formation



MC Pâtisserie Boulangère

1
an

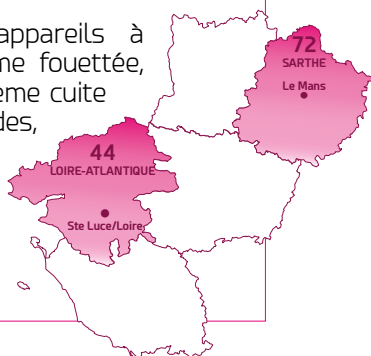
Concevoir et réaliser tartes, gâteaux secs et demi-secs, pièces en pâte à choux, "Génoises", "Cuillères" et "Savoie", cakes sucrés et salés, quatre-quarts, beignets et crêpes.

Réaliser des pains de tradition française (de mie, de campagne...), brioches, croissants et pains au chocolat, pièces en feuilletage (vols au vent, chaussons, jalousies, dartois, palmiers, galettes, spécialités régionales), ainsi que des produits de restauration rapide (quiches, pizzas, sandwiches, bagels...).

Préparer aussi crèmes, garnitures, appareils à base de produits laitiers (flan, crème fouettée, pâtissière, mousseline, béchamel, crème cuite à base de fruits, crème d'amandes, frangipane...).

Cette mention est un excellent tremplin vers le Brevet Professionnel.

Lieux de formation



BTM Pâtissier

2
ans

Approfondir sa maîtrise technique du métier et la qualification de chef d'entreprise artisanale ou de salarié responsable de laboratoire.

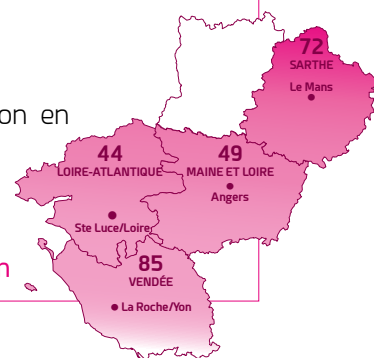
Innover en adaptant la production aux souhaits de la clientèle.

Animer une équipe.

Assurer les activités d'organisation et de supervision de la production en pâtisserie ainsi que la direction de l'entreprise artisanale.

Le BTM permet de se présenter au concours du Meilleur Ouvrier de France.

Lieux de formation



PARLEZ-NOUS DE VOTRE MÉTIER...



Pierre

" Issu d'une famille de restaurateurs, j'ai grandi près du laboratoire de production, souvent en pâtisserie. Après la 3^{ème} je me suis orienté vers un CAP boulanger en lycée professionnel. J'ai continué à me former en pâtisserie et en chocolaterie. Pour maîtriser les techniques professionnelles et appro-

fondir mes connaissances, j'ai rejoint Alain CHARTIER Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde, pour préparer un BTM Chocolatier, puis un CAP Glacier. De la fabrication de glaces, sorbets, entremets glacés jusqu'à la réalisation de sculptures sur glace, le glacier doit être minutieux, organisé, créatif et passionné, pour répondre à la demande d'une clientèle en recherche de mets raffinés. Je suis maintenant prêt à prendre la responsabilité du salon de thé du port du Crouesty dans la boutique d'Alain CHARTIER où nous préparerons des desserts à l'assiette. J'envisage d'évoluer dans d'autres grandes maisons pour approfondir mes connaissances, me perfectionner. Je souhaite transmettre ma passion, je m'imagine formateur. Exporter mon savoir-faire à l'étranger est aussi un de mes rêves. „

Sophie

" Après des années comme commerciale "internet" à Londres et aux États Unis, j'avais envie de vivre ma passion pour les bonnes choses. J'ai donc entrepris ma reconversion et passé un CAP Pâtisserie en apprentissage au CFA, tout en étant apprentie chez HONORÉ, le boulanger. Ensuite, j'ai consolidé mon savoir-faire dans les pâtisseries anglo-saxonnes dans un Cake shop tenu par des Américaines à Paris. L'emplacement commercial que j'ai choisi, quartier Bouffay à Nantes répond parfaitement à ma stratégie de développement : un quartier touristique très fréquenté. Cupcakes aux myrtilles, cookies au chocolat, tartes aux noix de pécan, carrot cakes... j'ai revisité les 3/4 des recettes pour les adapter aux exigences et au goût français, moins gras, moins sucré. Et ça marche ! J'ai lancé la page Facebook au moment des travaux. Les premiers 100 fans sont des amis. J'ai passé la barre des 500 avec le bouche à oreille. Ma clientèle est très jeune. Dès qu'elle aime quelque chose, elle publie sur les réseaux. „



URMA PAYS DE LA LOIRE

Le réseau régional des Centres de Formation de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat

URMA LOIRE-ATLANTIQUE

1 place Jacques Chesné - BP 38309
44981 Ste Luce/Loire cedex
02 40 18 96 96
urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

66 rue Michel Ange - Quartier Heinlex
44600 Saint-Nazaire
02 28 54 17 01
urma44saintnazaire@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA MAINE-ET-LOIRE

3 rue Darwin - CS 80806
49008 Angers cedex 01
02 41 22 61 56
urma49@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA MAYENNE

30, bd Volney
53000 Laval
02 43 64 11 00
urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA SARTHE

187 rue Henri Champion
72019 Le Mans cedex
02 43 50 13 70
urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA VENDÉE

24 rond point du Coteau - CS 90075
85002 La Roche/Yon
02 51 36 53 00
urma85@artisanatpaysdelaloire.fr



Retrouvez-nous sur urmapaysdelaloire.fr