

Tutoriel 1 : rechercher une fiche-métier sur Onisep.fr - SEGPA

Pour rechercher une fiche métier, suivez les étapes suivantes :

Étape 1 : allez sur [le site de l'Onisep](#).

Étape 2 :

The screenshot shows the top navigation bar of the Onisep.fr website. It includes the French Republic logo and the Onisep logo with the tagline 'L'information pour l'orientation'. Below the logo is a horizontal menu with categories: COLLÈGE, LYCÉE, CFA, APRÈS LE BAC, ÉQUIPES ÉDUCATIVES, PARENTS, HANDICAP, MÉTIER, CAP VERS L'EMPLOI, and PRÈS DE CHEZ VOUS. Below the menu is a search area with the text 'Vous recherchez des informations sur...'. There is a dropdown menu for 'Thèmes (optionnel)', a search input field containing 'un métier, une formation, un établissement', and a magnifying glass icon. Below the search bar are two buttons: 'recherche avancée' and 'recherche géographique'. A red callout box with arrows pointing to the search input and the magnifying glass icon contains the text: 'Tapez ici le nom du métier qui vous intéresse et cliquez sur le symbole de la loupe.'

Étape 3 :

The screenshot shows the search results page for 'Pâtissier'. At the top, there is a navigation bar with links: 'L'orientation dans l'établissement et en CIO', 'Accompagnement à l'orientation - Horaire dédié', 'Kits pédagogiques', 'Offre de formation et de service', and 'Égalité filles-garçons'. Below this is the breadcrumb 'Accueil / Recherche' and the search term 'Pâtissier'. A red callout box with an arrow pointing to the search term says 'Cliquez sur la fiche métier qui vous intéresse.'. Below the search bar is a filter section with '4 filtres' and a 'Réinitialiser' button. The main content area shows '15 résultats' and 'Page 1/2'. There are four result cards: 1. 'MÉTIER' card for 'PÂTISSIER/ÈRE' with a description: 'Spécialiste des desserts, le pâtissier maîtrise les techniques classiques (pâtes, crèmes, nappages...) et apporte sa touche personnelle. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat, la restauration ou la...'. 2. 'MÉTIER' card for 'CHOCOLATIER/ÈRE-CONFISEUR/EUSE' with a description: 'Spécialiste de la fabrication de douceurs chocolatées ou à base de sucre, le chocolatier-confiseur, souvent artisan, est un artiste qui soigne la présentation...'. 3. 'ARTICLE' card for 'LES MÉTIERS DU GOÛT ET DES SAVEURS' with a description: 'Boulangier, boucher, cuisinier... Au pays de la gastronomie, les métiers de bouche et de la restauration attirent de nombreux candidats. Bonne nouvelle : grâce au nouvel élan...'. 4. 'ARTICLE' card for 'DES MÉTIERS SELON MES GOÛTS - ÊTRE EN CONTACT AVEC LES AUTRES' with a description: 'Donner, échanger, partager... des mots qui, pour vous, sont synonymes d'offrir, d'aider, de faire plaisir. Vous vibrez au rythme des rencontres et vous...'. A red arrow points from the callout box to the 'PÂTISSIER/ÈRE' card.

Étape 4 :

Accueil / pâtissier / pâtisserie

Pâtissier/ère

Retrouvez le nom du métier.

+ D'INFOS

Retrouvez un court descriptif.

Sommaire

Salairé débutant
1603€ brut

Spécialiste des desserts, le pâtissier maîtrise les techniques classiques (pâtes, crèmes, nappages...) et apporte sa touche personnelle. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat, la restauration ou la pâtisserie industrielle.



© Jean-Marie Heidinger/OniseP

En quoi consiste ce métier ?

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne gâteaux et entremets pour tous les usages ou pour des occasions particulières (mariage, anniversaire, etc.) pour lesquels il a des commandes spécifiques. Il maîtrise la fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, etc.), des garnitures (crème pâtissière, sabayon ou autre) et des glacages, sans oublier les temps de cuisson. Cet artisan est soucieux de la décoration de ses gâteaux qui vont déclencher l'achat. Artisan à son compte ou salarié, ses journées de travail commencent très tôt, dimanches et jours fériés compris pour certains, qui sont aussi des pics d'activités, tout comme Noël ou Pâques. Parfois, l'artisan pâtissier fait également des chocolats, des confiseries, des glaces, voire même des produits salés. Outre les boulangeries-pâtisseries, des débouchés sont importants dans les rayons pâtisserie des grandes surfaces, chez les fabricants de pâtisseries industrielles ou dans les restaurants. Certains partent à l'étranger où la réputation de la cuisine française n'est plus à faire.

Retrouvez :

- Des informations sur les activités ou tâches liées au métier.
- Les qualités nécessaires
- Les débouchés...

Les formations et les diplômes

Après la 3^e
2 ans pour préparer le CAP pâtissier, éventuellement complété par la MC Pâtisserie boulangerie : cuisinier en desserts de restaurant ; pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées (en 1 an) ou du BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur (en 2 ans).
3 ans pour préparer le bac professionnel boulanger-pâtissier.

Après le bac
BM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur

■ CAP ou équivalent
CAP Boulanger
CAP Glacier fabricant
CAP Pâtissier

■ CAP ou équivalent - 1 an
MC Cuisinier en desserts de restaurant
MC Pâtisserie boulangerie
MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées

■ bac ou équivalent
Bac pro Boulanger-pâtissier
BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur

■ bac - 2
BM pâtissier, chocolaterie, confiseur, glacier traiteur
BM Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur

Découvrez les diplômes et les formations qui vous permettent d'accéder à ce métier.