Pâtissier

Sur la photo, on peut voir le chef pâtissier Michalak.

Caractéristiques : *Pâtissier est un métier ''fait'' pour occuper l'esprit car il faut être créatif, aimer faire de la cuisine, etc…*

CONDITIONS : Lieu-Horaire : *Être pâtissier, ça veut dire être matinal car le travail commence vers 4h-6h du matin et peut aller, le soir, jusqu'à 23h voir minuit. Toutes les pâtisseries sont réalisées dans les cuisines de la Pâtisserie.*

Exigences : *Il faut avoir des aptitudes en matière de goût, un sens développé pour l'hygiène et de l'habileté manuelle pour acquérir et pratiquer les " tours de main ".*

Risques : *Les pâtissiers peuvent tomber a cause du sol glissant, se faire des coupures, des plaies, etc…*

Avantages : *Comme les pâtissiers sont à la fois, confiseur (travaille avec le sucre), chocolatier, boulanger et glacier ils ont la chance de pouvoir travailler avec toutes sortes d'ingrédients.*

Salaire : *Les salaires mensuels bruts peuvent être compris entre le SMIC (salaire minimum interprofessionnel de croissance) pour un titulaire de CAP (certificat d'aptitudes professionnelle) et 1 350 € pour un ouvrier plus qualifié. Les meilleurs salaires peuvent atteindre 2 260 €. Installé à son compte, l'artisan pâtissier peut dégager mensuellement des revenus allant de 2 600 à 4 600 €.*

Etudes et diplômes : *Pour etre pâtissier, il faut avoir le C.A.P pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur-boulanger.*

Evolution professionnelle : *Le pâtissier débute sa carrière comme apprenti, puis passe par le stade d'ouvrier, de responsable d'équipe ou devient commerçant indépendant.*

Caractère : *Pâtissier veut dire être précis, créatif, patient, organisé etc…*