

# PÂTISSERIE



#goût

#esthétique

#restauration



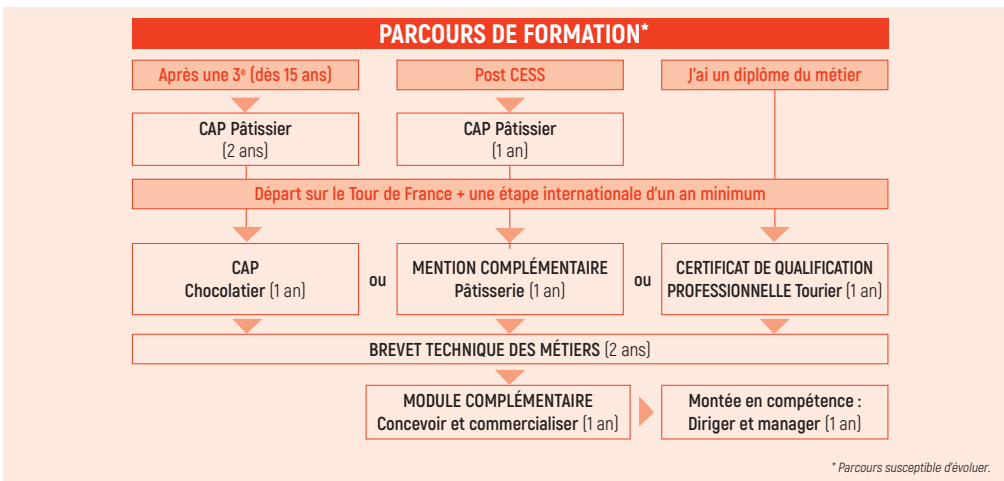
Le pâtissier ou la pâtissière confectionne des pâtisseries, des viennoiseries, des glaces, des chocolats et des confiseries en appliquant ou en imaginant des recettes. Outre une hygiène rigoureuse, cette profession nécessite une grande habileté manuelle et de la créativité afin de proposer un produit attrayant dès le premier regard. Les qualités requises sont l'ingéniosité, la créativité et la rigueur.

**DÉBOUCHÉS**

Ouvrier(ère) qualifié(e) – Chef(fe) pâtissier(ère) –  
 Chocolatier(ère) – Glacier (ère) – Responsable qualité  
 – Responsable de lignes automatisées –  
 Chef(fe) d'entreprise...

**RÉMUNÉRATION MENSUELLE (BRUTE)**

1 540 € en début de carrière  
 et à partir de 4 000 € pour un(e) chef(fe) d'entreprise.



Les diplômes obtenus sont des diplômes français