

PÂTISSERIE



#préparationsucrée

#sourçage

#création



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.

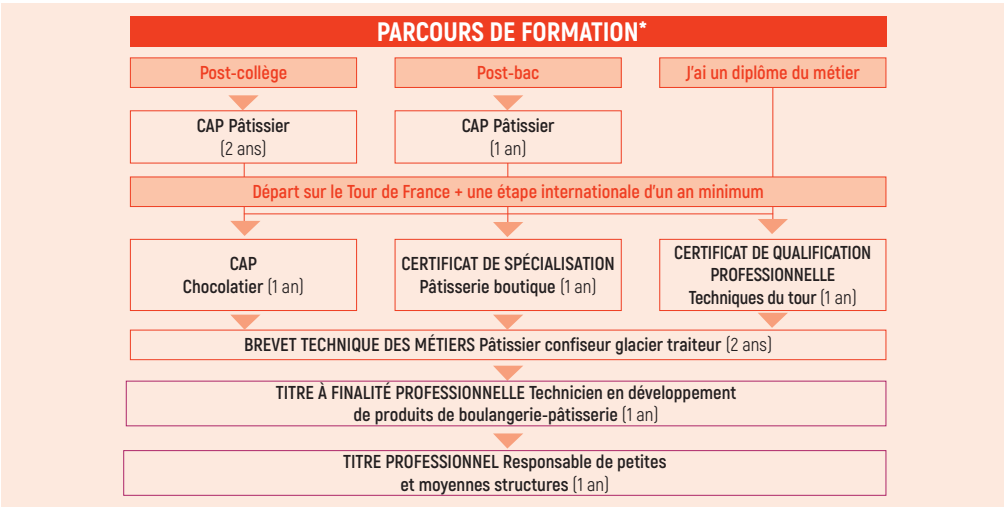
Les qualités requises sont la curiosité, la créativité et la précision.

DÉBOUCHÉS

Ouvrier(ère) qualifié(e) - Chef(fe) pâtissier(ère) - Chocolatier(ère) - Glacière(ère) - Responsable recherche et développement - Responsable de lignes automatisées - Chef(fe) d'entreprise...

RÉMUNÉRATION MENSUELLE (BRUTE)

1 747 € en début de carrière
et à partir de 4 000 € pour un(e) chef(fe) d'entreprise.



* Parcours susceptible d'évoluer.

INFOS

Renseignements et inscriptions dans la maison des Compagnons du Devoir la plus proche de chez vous ou sur notre site Internet.