

PÂTISSIER



#goût

#esthétique

#restauration



Le pâtissier 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.

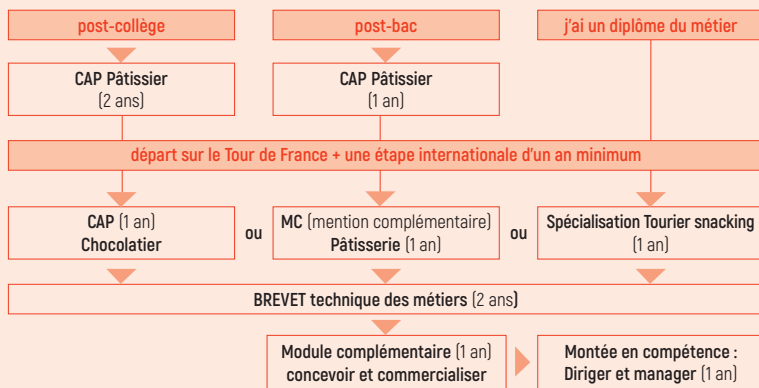
DEBOUCHÉS

Ouvrier(e) qualifié(e) – Chef(fe) pâtissier(e)
 Chocolatier(e) – Glacier – 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.

PARCOURS DE FORMATION



INFOS

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