



Description de carrière

Dans le but de satisfaire la clientèle, vous serez appelés à confectionner des produits variés tels des desserts avec crème et garnitures, des entremets, des petits fours, des gâteaux et des pâtisseries fines ou commerciales en tenant compte des spécificités des procédés de préparation et de cuisson appropriés. Vous serez aussi invités à façonner des glaçages, à réaliser des décorations, à confectionner des chocolats et des desserts glacés en respectant les règles d'hygiène et de sécurité dans la préparation, l'utilisation et l'entretien de l'équipement.

Plus précisément, vous aurez à acquérir les compétences suivantes :

- ★ choisir l'outillage et l'équipement adéquats;
- ★ sélectionner les matières premières selon les recettes;
- ★ confectionner des produits à base de pâtes friables, feuilletées, levées et battues-poussées;
- ★ présenter les pâtisseries en respectant des notions de dessin et d'esthétique;
- ★ estimer le nombre nécessaire de produits et prévoir l'achat des ingrédients;
- ★ répondre au téléphone, accueillir la clientèle, effectuer la vente et la mise en marché.

Profil recherché

Vous travaillez de façon minutieuse et méthodique? Vous avez le sens de l'organisation et de l'esthétique? Vous faites preuve de dextérité et vous avez un grand sens de la précision? Vous êtes une personne créative qui possède un sens artistique développé? Vous avez de la facilité à travailler en équipe? Vous êtes à l'écoute des besoins et des attentes de votre entourage? Vous êtes une personne reconnue pour son habileté et sa rapidité d'exécution?

Si en plus vous jugez que vous auriez de la facilité à communiquer avec des fournisseurs et la clientèle, que vous pouvez vous adapter à des horaires variés et que vous possédez une bonne endurance physique vous permettant de travailler debout pendant de longues heures consécutives, vous avez en main les ingrédients essentiels pour réussir une carrière de pâtissier.

Conditions d'admission

Vous devez détenir un diplôme d'études secondaires (DES) **ou** répondre à l'un de ces profils :

- ★ avoir au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire en cours et avoir réussi les unités du 4^e secondaire en français, en anglais et en mathématiques;
- ★ posséder les équivalences d'études reconnues par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport;
- ★ avoir au moins 18 ans au moment de commencer la formation et posséder les préalables fonctionnels prescrits par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport.



Liste des compétences

Métier et formation	15 h
Hygiène, salubrité et sécurité	30 h
Traitement de matières premières	60 h
Confection de crèmes et de garnitures	120 h
Confection de produits à base de pâtes friables	60 h
Confection de produits à base de pâtes feuilletées	75 h
Confection de petits fours secs	45 h
Décoration de pièces de pâtisserie	60 h
Confection d'entremets traditionnels	105 h
Confection d'éléments de décors rapportés	75 h
Confection de produits en chocolat	75 h
Confection d'entremets modernes	90 h
Confection de desserts glacés	45 h
Confection de viennoiseries	75 h
Confection de desserts à la commande et à l'assiette	45 h
Intégration au milieu de travail	105 h
Confection de brioches et de pains briochés	60 h
Confection de petits gâteaux et de petits fours frais	105 h
Confection de pâtes battues-poussées	105 h

Total : 1 350 heures

Durée et horaire de formation

Ce programme, d'une durée totale de 1 350 heures, comprend un minimum de 105 heures de stage. Il est offert de jour et de soir, principalement à l'automne, selon une formule alternance travail-études.

Coûts de formation

Le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport assume les coûts de formation. Toutefois, certains frais sont exigés. Cette formation est admissible à l'aide financière gouvernementale.

Perspectives de carrière

Les perspectives de carrière sont fort intéressantes pour toute personne minutieuse et créative ayant un jugement esthétique. Selon son profil, un diplômé peut travailler pour un service de traiteur, dans un grand hôtel, une confiserie, une boulangerie, un comptoir de pâtisserie, une entreprise de pâtisseries fines, etc.

La profession de pâtissier comprend diverses spécialités. Selon le milieu de travail qu'il privilégie, il doit avoir des habiletés et des connaissances variées, de même que des aptitudes artistiques ou en production. La maîtrise des techniques de finition, glaçage, trempage, filage du sucre et modelage est principalement recherchée. Un apprenti-pâtissier qui se spécialise doit toutefois conserver sa polyvalence. Après avoir acquis quelques années d'expérience, un pâtissier peut envisager de démarrer sa propre entreprise.

Les produits à faible teneur en gras et en calories, de même que les produits originaux et à saveur exotique devraient connaître un essor dans les prochaines années.



Fierbourg, centre de formation professionnelle
800, rue de la Sorbonne, Québec (Québec) G1H 1H1
Arrondissement Charlesbourg

Téléphone : 418 622-7821 ou 1 877 992-3782
Télécopieur : 418-622-7823

Centre spécialisé en alimentation et tourisme

337, 76^e Rue Ouest,
Québec (Québec) G1H 4R4
Arrondissement Charlesbourg
www.fierbourg.com

