

COMMIS PATISSIER



Description

Le Commis Pâtissier est perçu comme un fin artisan, un artiste dont l'œuvre régale les papilles. Il confectionne toutes sortes d'entremets, des gâteaux, des confiseries, chocolateries et glaceries, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il travaille généralement dans l'industrie de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la restauration, plus particulièrement dans la pâtisserie.

Compétence particulières 221 heures

N°	INTITULE DES COMPETENCES	Quota horaire
7	Réaliser les appareils	68h
8	Réaliser les gâteaux	153h

Compétences générales 237 heures

N°	INTITULE DES COMPETENCES	Quota horaire
1	Se situer au regard du métier	20h
2	Appliquer les règles HSSE	42h
3	Communiquer en milieu professionnel	54h
4	Effectuer des calculs professionnels	44h
5	Utiliser les principes de nutrition / alimentation	44h
6	Appliquer les techniques de décoration	20h
9	Appliquer la technologie du matériel	42h
10	S'intégrer dans le monde du travail	32h
11	Développer une forme physique par la pratique du sport	64h

Compétences entrepreneuriales 148

N°	INTITULE DES COMPETENCES	Quota horaire
1	Développer la culture d'entreprise (CLE)	58h
2	Trouver une idée d'entreprise (TRIE)	23h
3	Créer une Entreprise (CREE)	91h
4	Trouver un Emploi salarié (TRES)	52h

Connaissances

L'exercice du métier de Commis Pâtissier exige des connaissances en :

- **communication** : Lecture et écriture de texte en Français et/ou en Anglais ;
- **mathématiques** : Calcul (masses, volumes, dosages, proportions), Système métrique (Unités de mesure et mesure de poids, longueurs, surfaces et volumes, conversions), Géométrie (surfaces et formes usuelles, élaboration de motifs, notions de symétrie et de proportionnalité pour la décoration) ;
- **connaissance des produits, denrées et composants des gâteaux** (farines, pâtes, différents types de chocolat, sucres, beurre...) et de leurs processus de réalisation ;
- **entretien des surfaces** (produits, réactions, risques liés à l'hygiène, la sécurité, la santé, principes généraux de protection de l'environnement) ;
- **ergonomie** (étude visant l'amélioration des conditions de travail, l'accroissement de la productivité du travailleur

Condition d'accès à la formation et durée

- Par Test d'entrée ou par sélection de dossier ;
- Niveau requis pour suivre la formation : Scolarisé ou non scolarisé ;
- Durée de la formation : 10 mois

LIEUX D'EXERCICE DU METIER

Le Commis Pâtissier exerce son métier dans des boulangeries, pâtisseries, cuisines d'hôtels, restaurants, snacks, cafétérias, glaceries, chocolateries, confiseries, dans des entreprises Agroalimentaire, dans les services d'intendance en restauration collective.

CONDITIONS DE TRAVAIL

Dans l'exercice de ses fonctions, le Commis Pâtissier, qui peut travailler seul ou en équipe, sous la responsabilité d'un Chef de partie :

- est tenu de respecter des règles d'hygiène très strictes ;
- travaille généralement par brigades de huit (08) heures par jour en horaire de jour, de soirée, en continu ou avec des coupures et dans certains cas, les dimanches et jours fériés. Il bénéficie d'un jour de repos par semaine et d'une (1)) à deux(2) heures de pause.
- Il peut être recruté en fonction de ses performances, après une période d'essai, sur la base de ses diplômes ou d'un CV et un test ou à la suite d'un entretien d'embauche ;
- perçoit un salaire de base indexé à sa catégorie dans la convention collective, variable selon la taille et la notoriété de l'établissement, les heures de travail, l'expérience, les indemnités, heures supplémentaires et primes pour prestations particulières ;
- peut s'établir à son propre compte.

Quelques établissements

- Ecole nationale de Formation hôtelière et touristique (ENFHT) ;
- Centre de Référence aux Métiers du Tourisme (CRMT) de Saint-Louis ;
- Ecole nationale de Formation en Economie familiale et sociale (ENFEFS) ;
- Centres de Formation professionnelle (CFP) ;
- Structures privées de formation professionnelle autorisées par le Ministère en charge de la Formation professionnelle et technique (FPT).