

# Pâtisseries



# ACTIVITES

L'activité du pâtissier a évolué, surtout en ce qui concerne la conduite de la fermentation et les modes de cuisson. La diversité des formes et des produits également : gâteaux , galette , viennoiserie , Chocolat ,,,,



# CONDITIONS

Il travail très tôt le matin , souvent avant 6 heures , le week-end et jour fériés . Il compense par des jours de repos en semaine . Le travail est organisé en équipes et peut être posté : ce qui implique le travail de nuit, la station debout est la plus fréquente . Il travaille selon des horaires différents en fonction du type d'entreprise , Dans la pâtisseries, les règles d'hygiène sont très strictes .



# COMPETENCES

Bonnes qualités physiques pour une activité qui s'exerce debout ,

Excellente hygiène

Il est indispensable d'exprimer un talent artistique



# COMPETENCES

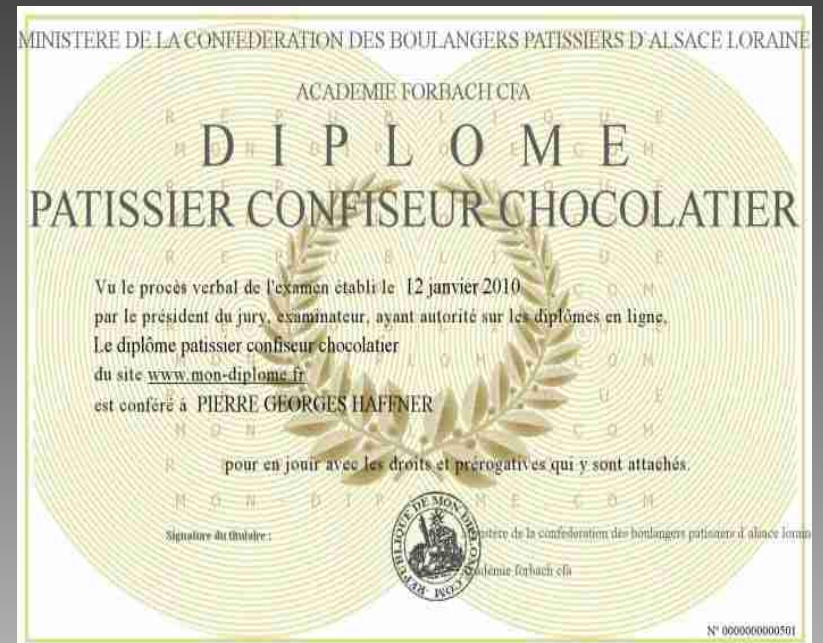
L'art pâtissier repose sur le respect de temps (cuisson , refroidissement )et des recette

Il faut une aptitude en matière de goût , une habilité manuelle pour acquérir et pratiquer les tours de main et un bon contact avec la clientèle .



# DIPLOMES/SALAIRE

Les salaires mensuels bruts peuvent être compris entre le SMIC pour un titulaire de CAP et 1 350 € pour un ouvrier plus qualifié. Les meilleurs salaires peuvent atteindre 2 260 €. Installé à son compte, l'artisan pâtissier peut dégager mensuellement des revenus allant de 2 600 à 4 600 €.



# DIPLOMES/SALAIRE

Il existe plusieurs formations adaptées à ce métier . Elles préparent aux diplômes suivant :

CAP pâtissier-chocolatier,  
BEP alimentation,option pâtissier-chocolatier.

BAC pro métier de l'alimentation



# ENTREPRISE

Le nom de la boulangerie pâtisserie s'appelle : Leroy  
Elle se trouve rue Raymond pointcare ,  
Elle se trouve a Saint- Saens elle et a 5min du collège dans le centre,  
Elle produit des pâtisseries , du pain, des viennoiseries ,  
Les clients sont nombreux ( les parent , les enfant ,...)  
L'entreprise marche très bien ,





# INTERVIEW

1) A quelle heure vous levez vous ?

*Il se leve a 3heure du matin ,*

2) Combien de temps mettez vous pour aller au travail ?

*Il met 20min pour aller au travail*

3) A quelle heure ouvrez vous votre pâtisserie ?

*Elle ouvre a 7h00,*



# INTERVIEW

4) Quelles sont les règles d'hygiène principales?

Il y'a l'hygiène des mains , travailler avec des produit frais, suivre les règles de cuisson ,

5) Est ce que vous gagner bien votre vie?  
Non il ne gagne pas bien sa vie ,

6) Quelles sont les conditions de travail?  
C'est un travail assez physique et les horaires sont difficiles,



# INTERVIEW

7) Avez vous déjà travaillé ailleurs que dans une pâtisserie ?

Non je n'ai jamais travaillé autre part,

8) Combien avez vous fait d'étude pour se travail ?

J'ai fait 2 années d'études ,

9) Quelles sont les qualités requises ?

Courageux pour les horaires , être créatif, Soigneux

10) Quelles sont les études requises ?

Il faut un CAP et suivre des études par un BAC PRO ,



# LYCEE/CFA

Le lycée s'appelle Georges Baptiste

Il se trouve à Canteleu ,

Dans ce lycée il y 'a un internat,

il y a 442 élèves pour 18 classes ,

Pour plus d'information le site du lycée est

[Http:// lycées,ac-Rouen,fr/baptiste/](http://lycées.ac-Rouen.fr/baptiste/),

*FION*

- FABIEN
- MANON
- CLEMENCE