

Métiers stratégiques

Contrat régional de filière hôtellerie
restauration tourisme

CRF



Pâtissier

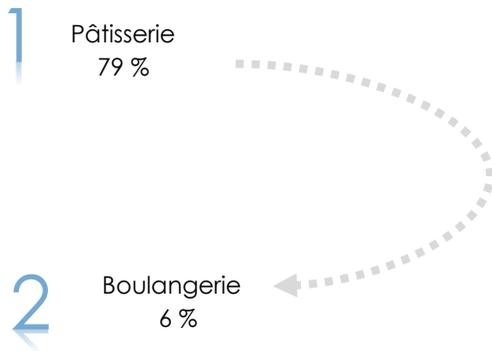




Profil des actifs

- 54 % de moins de 30 ans
- 49 % dans une entreprise de 1 à 10 salariés
- 59 % de femmes

Principaux secteurs d'exercice



Les pâtisseries peuvent également exercer dans les restaurants et les hôtels.

Le pâtissier est un professionnel qualifié, fabriquant dans le cadre d'un travail artisanal ou industriel, des viennoiseries ou des gâteaux en vue de la vente au détail. Le pâtissier travaille en horaires décalés et confectionne des pâtisseries pour l'ouverture de l'entreprise. Ce métier peut être répétitif mais aussi très créatif et passionnant pour le professionnel. Le pâtissier sélectionne et crée ses produits en fonction des saisons et des fêtes (noël ou l'épiphanie).

Typologie des contrats de travail



Salaire mensuel



Conditions de travail

L'élaboration de nouvelles recettes permet au pâtissier de renouveler son offre et attirer la curiosité de nouveaux clients. Par ailleurs, il privilégie principalement les produits de saison, et les circuits courts.

Le pâtissier se doit d'entretenir un bon relationnel, il travaille très souvent en équipe et parfois face aux clients. Les échanges avec les fournisseurs constituent un aspect important de ce métier.

Dans les grands établissements, le pâtissier peut monter en grade et diriger une brigade.

Dans les plus petites structures, ou lorsqu'il exerce en indépendant, il installe sa vitrine et vend ses produits.

Le pâtissier exerce en horaires décalés, le week-end et les jours fériés pour correspondre aux attentes de la clientèle.

Lors des temps forts, comme les fêtes, ou durant la saison estivale, certains employeurs préfèrent augmenter les heures de travail de leurs salariés plutôt que d'embaucher de nouveaux professionnels. La technicité attendue nécessite des heures d'apprentissage avant d'être opérationnel.

Le respect des normes d'hygiène constitue une partie importante de la formation de pâtissier. Les professionnels doivent être munis d'attestation professionnelle comme l'HACCP (Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques) qui permet une amélioration en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire dans l'entreprise.

Les avantages

- Déployer sa créativité.
- Exercer dans des structures différentes (pâtisserie, boulangerie, restaurant, hôtel ...).
- Entreprendre afin de pouvoir sélectionner leurs projets et adapter leurs emplois du temps.

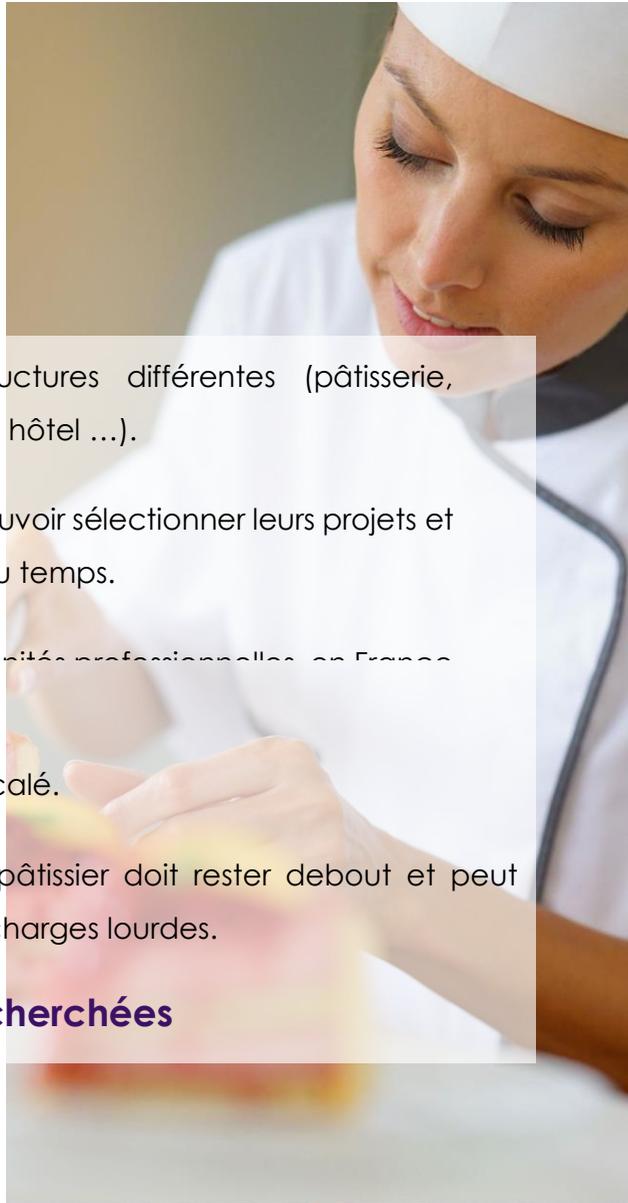
De nombreuses opportunités professionnelles en France

Les contraintes

- Travailler en horaire décalé.
- Pénibilité physique, le pâtissier doit rester debout et peut également porter des charges lourdes.

Les compétences recherchées

- Créativité.
- Minutie.
- Le sens de l'esthétique.
- L'organisation.
- Créer et entretenir un bon relationnel.





Perspectives de recrutement

Les projets de recrutement concernent les départements côtiers.

La Gironde : 300

La Charente-Maritime : 180

Les Pyrénées-Atlantiques : 150



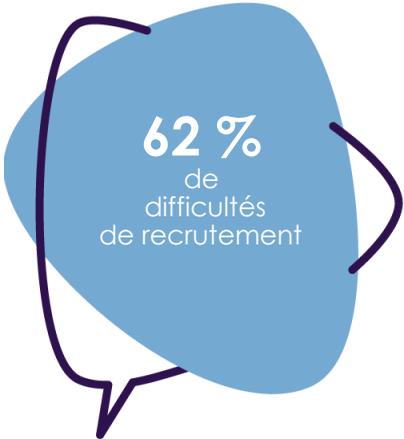
1 170
projets de
recrutement

Les canaux de recrutement :

Le bouche à oreille.

Auprès de la concurrence.

Le vivier des demandeurs d'emploi.



62 %
de
difficultés
de recrutement

Difficultés de recrutement

Dans les Deux-Sèvres : 100 %

Lot-et-Garonne : 87,5 %

Les Pyrénées-Atlantiques : 87 %

Les problématiques de recrutement :

La concurrence entre les entreprises est importante. Certaines d'entre elles n'hésitent pas à débaucher les professionnels auprès de la concurrence.

Les employeurs tentent de **fidéliser leurs salariés** en offrant des primes ou des augmentations de salaire.

Certains salariés deviennent entrepreneur, ils souhaitent évoluer professionnellement et pouvoir concilier leur vie personnelle et professionnelle.

La différence entre les émissions de télé et la réalité du métier crée parfois une certaine désillusion. Les apprenants sont souvent séduits par l'aspect créatif mais ne mesurent pas toujours la difficulté du métier qui demande une grande résistance physique.

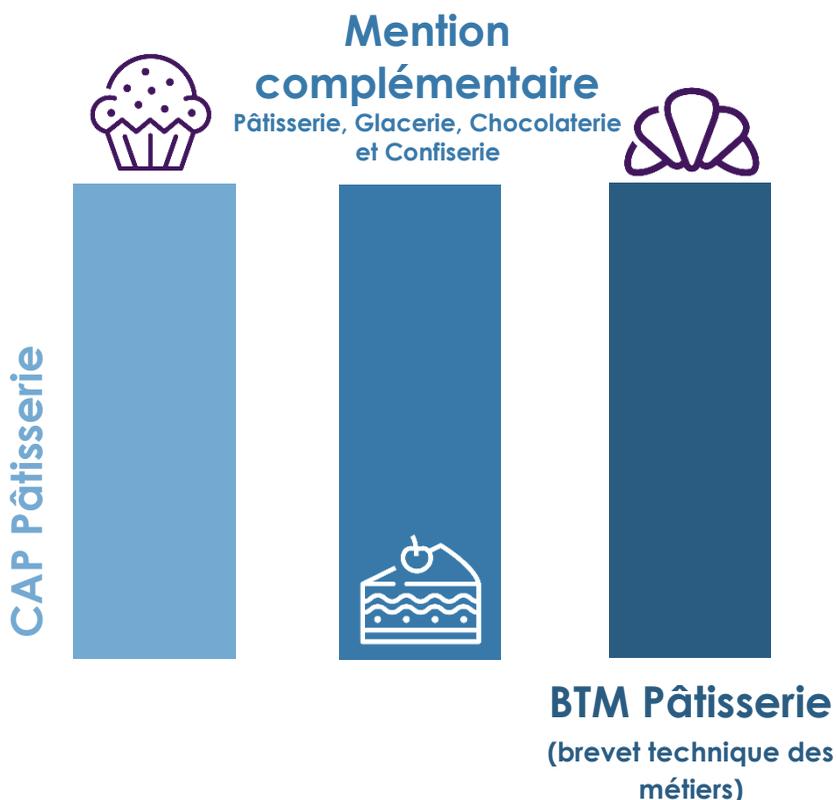


La formation

Le **CAP Pâtisserie** prépare les professionnels de demain. Les formateurs reviennent sur les règles élémentaires d'hygiène et la gestion des stocks. Les apprenants mettent en pratique la théorie et se forment sur la confection, la décoration, ainsi que la description des desserts auprès de la clientèle.

La **mention complémentaire Pâtisserie** offre la possibilité aux détenteurs du CAP Pâtisserie de se spécialiser dans la confection de glaces et de chocolats.

Le **brevet technique des métiers prépare les maîtres artisans** à la gestion et le management d'une entreprise. Souvent, ces apprenants ont déjà de l'expérience et peuvent former à leur tour de nouveaux apprentis.



Pistes d'actions envisagées



Travailler la représentativité du métier en raison des émissions de concours comme « Le meilleur pâtissier » qui présente une partie infime du métier de pâtissier.



Faciliter les reconversions intra ou extra sectorielles pour les professionnels qui rencontrent des difficultés.



Adapter l'offre de formation aux évolutions de la consommation pour se tourner vers des pâtisseries végétariennes.



Se mettre en lien avec les organismes de formation pour faciliter le recrutement.

Sources : INSEE, 2020. Observatoire des métiers et de l'alimentation, 2020. BMO (besoin en main d'œuvre), 2023.