



# Fiche Métier

Unité de Formation par Apprentissage F. D. ROOSEVELT

*l'expérience de l'alternance, du CAP au BTS...*

## Pâtissier



**Le pâtissier fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène. Il réalise des pièces décorées pour les grandes occasions.**

**Il doit connaître parfaitement les matières premières, les diverses techniques, les tours de mains et la mise en œuvre des équipements du laboratoire dans lequel il travaille.**

**Il participe à la réception et au stockage des produits ainsi qu'à la conservation des produits réalisés. Le pâtissier doit pouvoir conseiller ses clients.**

### ■ Le diplôme préparé à l'UFA ROOSEVELT

L'UFA offre la possibilité de préparer un Certificat d'Aptitude Professionnelle Pâtissier. La formation se déroule sur 2 années selon une alternance de 10 semaines de 35 heures d'enseignements généraux et théoriques réparties entre septembre et juillet. 10 journées de 7 heures de pratique professionnelle et d'une heure de technologie complètent la formation.

### ■ Les aptitudes requises

Le pâtissier doit posséder une bonne résistance physique et faire preuve d'un tempérament volontaire. L'esprit d'initiative, des capacités d'organisation, le goût du travail en équipe... sont des qualités indispensables à l'exercice de ce métier.

Une grande dextérité manuelle est requise ainsi que de réelles aptitudes artistiques (sens des formes et des couleurs).

### ■ Les débouchés

Le pâtissier peut travailler comme salarié dans de petites, moyennes et grandes entreprises, à différents niveaux de responsabilités. Il peut également s'installer comme artisan à son compte. Les débouchés sont nombreux et très diversifiés.

### ■ La filière

Après une formation de base au niveau CAP, une spécialisation est possible dans le domaine de la confiserie, chocolaterie, glacerie ou traiteur, en suivant une formation complémentaire.

Titulaire du CAP et après une année de formation supplémentaire, le pâtissier peut obtenir un CAP connexe de boulanger ou un CAP connexe de chocolatier.

Il peut accéder à des qualifications supérieures en préparant le Brevet Technique des Métiers, puis le Brevet de Maîtrise. Celui-ci donne l'habilitation à former des apprentis au sein d'une entreprise.

De prestigieux concours sont organisés au plan régional, national et international par des professionnels de haut niveau permettant à chacun d'exprimer ses talents et concrétiser ses ambitions.

## L'UFA ROOSEVELT prépare à des métiers dans différents secteurs professionnels

Métiers	Diplômes	Durées	Alternances	
<b>Métiers de l'alimentation</b>	■ Boucher - Charcutier - Traiteur	CTM	3 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	■ Préparateur vendeur en boucherie charcuterie traiteur	CTM	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	■ Boucher	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	■ Charcutier - Traiteur	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	■ Boulanger	CAP - BP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	■ Pâtissier	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 10 j.
	■ Chocolatier confiseur	CAP	1 an - 420 h/an	12 semaines
<b>Métiers de la logistique</b>	■ Opérateur logistique	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	■ Logisticien	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
<b>Métiers du commerce</b>	■ Employé de vente	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	■ Vendeur	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	2 ou 3 jours par sem.
	■ Attaché commercial	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	■ Manager commercial	BTS	2 ans - 720 h/an	1 semaine sur 2
	■ Responsable d'unité commerciale	BTS	2 ans - 720 h/an	2 ou 3 jours par sem.
<b>Métiers de l'administration</b>	■ Chargé d'accueil	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	■ Gestionnaire administratif	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	■ Assistant de manager	BTS	2 ans - 720 h/an	1 semaine sur 2
<b>Métiers des soins et des services</b>	■ Accompagnant éducatif petite enfance	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	■ Préparateur - Technicien en pharmacie	DEUST	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
<b>Fleuristerie</b>	■ Fleuriste	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 10 j.

CTM : Certificat Technique des Métiers (Niveau 3)  
 Bac Pro : Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)  
 BTS : Brevet de Technicien Supérieur (Niveau 5)

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)  
 BP : Brevet Professionnel (Niveau 4)  
 \*440 h/an en classe de seconde - 680 h/an en classe de première et terminale

## UFA ROOSEVELT

18 rue de la Tour du Diable  
 BP 2307  
 68069 MULHOUSE Cedex

-  TRAM 2 - Arrêt Tour Nessel
-  Bus 10 et 20 - Arrêt Gay-Lussac



03 89 36 20 90



03 89 36 20 91

ufa-roosevelt@cfa-academie.fr  
 www.cfa-roosevelt.fr

**Chargée de développement  
 de l'apprentissage :**

Mme Ilhèm YAHIA - 06 49 32 08 23  
 ilhem.yahia@cfa-academie.fr



UFA ROOSEVELT - Tour Nessel  
 58 Grand'Rue  
 Espace des enseignements pratiques

UFA ROOSEVELT - Tour du Diable  
 18 rue de la Tour du Diable  
 Espace des enseignements théoriques  
 et administration de l'UFA