

Boulangerie/Pâtisserie



RAPPORT DE STAGE

Stage du 13 Novembre au 13 Décembre

Préparé par ; azedine belfirme

Encadré par ; Mr kamal darnif

Sommaire

> Introduction (page 3)

*Présentation de l'entreprise (pages 4/5/6/7)

> Déroulement de la semaine (pages 8/9)

*Présentation d'un métier de l'entreprise (page 10)

Introduction

J'ai effectué mon stage dans une boulangerie/ pâtisserie. Je n'ai pas eu de difficulté à le trouver car je savais déjà dans quel domaine je souhaitais faire mon stage. Et j'ai eu la chance de connaître des personnes exerçant ce métier.

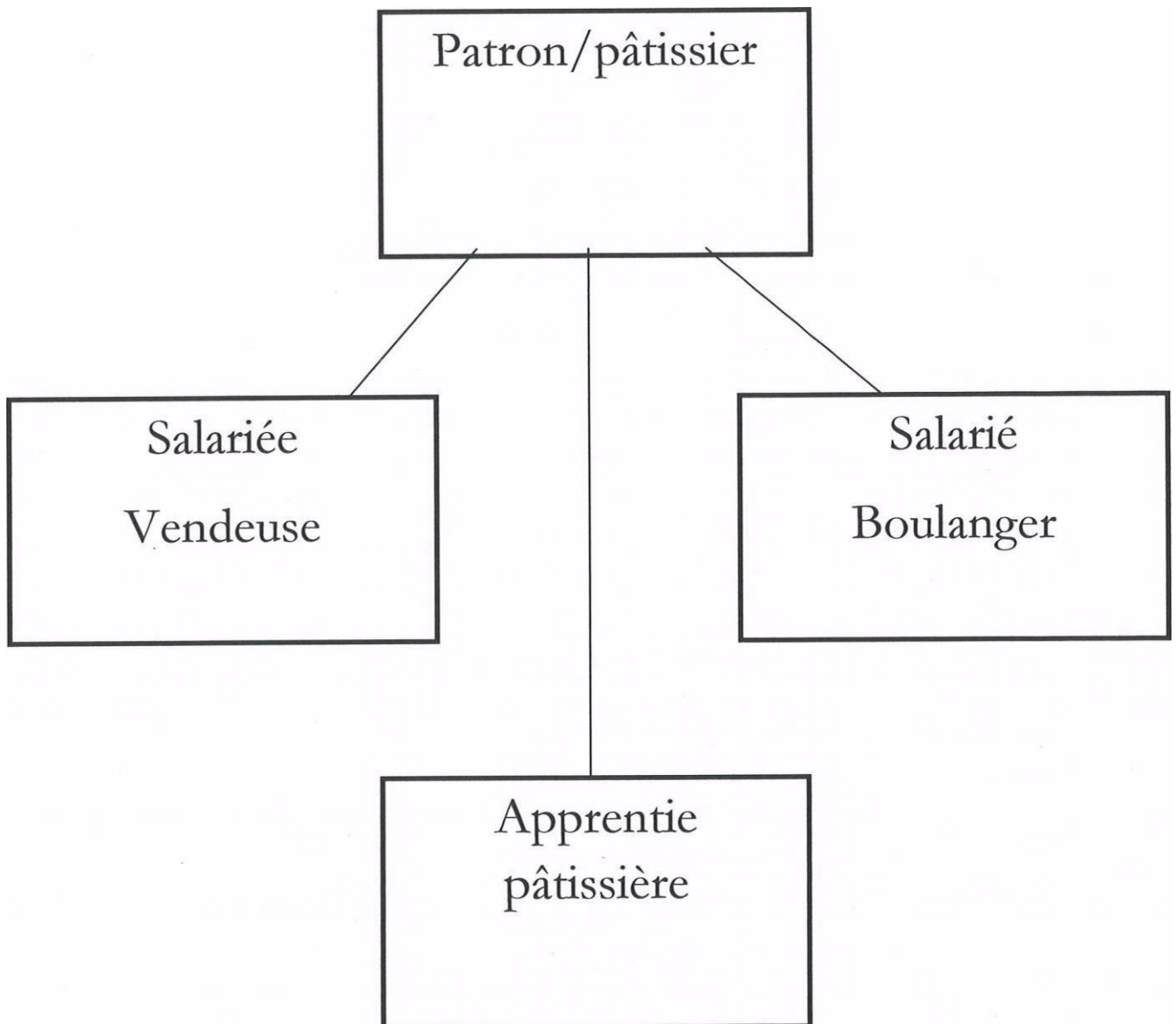
J'ai choisi de faire mon stage dans cette entreprise car il y a longtemps que je souhaite exercer le métier de pâtissière et je voulais être sûr de faire le bon choix pour mon orientation.

Présentation de l'entreprise

1. Présentation :

<u>Nom de l'entreprise :</u>	La fontaine des délices
<u>Responsable :</u>	Guiard Frédéric/Pâtissier
<u>Tuteur :</u>	Guiard Frédéric/Pâtissier
<u>Activités principales :</u>	Boulangerie/Pâtisserie
<u>Nombre de salariés :</u>	2
<u>Nature de l'entreprise :</u>	Artisanale/commerciale

2. Niveaux hiérarchiques :



3.Les différentes responsabilités :

Qui dirige l'entreprise ?	Guiard Frédéric	Patron/Pâtissier
Qui embauche le personnel ?	Guiard Frédéric	Patron/Pâtissier
Qui s'occupe de la comptabilité ?	Guiard Frédéric	Patron/Pâtissier
Qui dirige la production ?	Guiard Frédéric	Patron/Pâtissier
Qui commercialise ?	Sandrine	Vendeuse
Qui démarché la clientèle ?	Sandrine	Vendeuse
Quels sont les principaux clients ?	Il y a tous types de clients	
Quel est le principal fournisseur ?	Banette	
Quels est le principal concurrent ?	Pâtisserie boulangerie Mierger	

4.Fonction de l'entreprise :

Que fabrique-t-elle ? Que produit-elle ?

Cette entreprise produit des sandwichs, plusieurs sortes de pains et de nombreuses pâtisseries.

Qu'achète cette entreprise ?

Pour produire tout cela l'entreprise achète des matières première (farine, ceufs.. .etc.) et du matériel de pâtisserie (cul de poule, fouets, robot à pâtisserie... etc.)

Que vend-elle ?

Elle vend plusieurs sortes de pains (viking, pain au maïs, pain tradition.. .etc.), de nombreuses pâtisseries (éclairs, religieuses, bavarois... etc.) et également des sandwichs.

A qui vend-elle ?

Elle vend à tout le monde dont certains commerces.

Comment vend-elle ?

Les produits sont vendus dans un magasin.

Quels sont les principaux métiers de cette entreprise ?

Les métiers exercés dans cette entreprise sont : pâtissier, boulanger et vendeuse.

Déroulement de la semaine

	Matin		Après-midi	
Lundi	de 7h00	à 13h00		
Mardi	de 7h00	à 13h00		
Mercredi	de 7h00	à 13h00		
Jeudi	de 7h00	à 13h00		
Vendredi	de 7h00	à 13h00		
Samedi				

10Horaires.

2Activités :

	Ce que j'ai fait	Ce que j'ai observé	++		
Lundi	éclairs, tartes aux fruits briochés, quiches, nettoyage.	Comment faire le glaçage d'un éclair.	X		
Mardi	Quiches, religieuses, éclairs, chaussons aux pommes, croissants au jambon, nettoyage.	Comment faire le glaçage des religieuses et comment faire des Croissants au jambon.	X		
Mercredi	Sandwichs, brioches, religieuses, nettoyages.	Comment former les brioches.	X		
Jeudi	Eclairs, babas au Rome, croissants et chocolatines aux amandes, chaussons aux pommes, nettoyage	Comment faire des croissants et des chocolatines aux amandes.	X		
Vendredi	Eclairs, religieuses, chaussons aux pommes, sandwichs, nettoyage.		X		

BANE

Le Pâtissier

Fiche métier :

Le métier de pâtissier consiste à confectionner des pâtisseries ainsi que des viennoiseries et de les décorer avec soin. Il consiste également à imaginer de nouvelles recettes, mélanger des saveurs pour créer de nouvelles choses.

C'est un métier qui demande à avoir plusieurs qualités : il faut être patient, créatif, rigoureux, minutieux, organisé et résistant à la fatigue.

Ce métier comporte des avantages : le fait de travailler en intérieure, de pouvoir créer de nouvelles recettes, de ne pas toujours faire la même chose car c'est un métier très diversifié dans les couleurs, les textures et les goûts. Mais il comporte également des inconvénients : en particulier les horaires, les journées d'un pâtissier commence très tôt (entre 4h et 6h). Cependant les horaires peuvent aussi être un avantages car les journées d'un pâtissier ce commence tôt mais se finissent également tôt.

Pour pouvoir exercer ce métier il a différentes voies d'orientation possible :

Faire un bac professionnel spécialisé en pâtisserie en 3 ans.

- Faire un CAP pâtissier en 2 ans.

Après avoir obtenu soit un bac professionnel soit un CAP, on peut choisir de faire une mention complémentaire qui permet d'avoir un niveau plus élevé dans ce domaine et par la suite faire un BTM.

A la suite de l'obtention d'un de ces deux diplômes, il est plus ou moins facile de trouver un emploi car c'est un métier que l'on trouve partout que ce soit dans les grandes villes comme dans les petites. Mais néanmoins c'est un métier très demandé, avec des exigences bien précises.

Le salaire débutant d'un pâtissier est généralement le smic .

Bilan personnel

Ce stage en entreprise n'a été que bénéfique pour moi, il m'a permis de me conforter dans mon choix d'orientation. Il m'a également permis de voir quels étaient mes points forts et mes points faibles dans ce métier.

J'ai pu apprendre à confectionner certaines viennoiseries comme les éclairs et les religieuses ce qui m'a beaucoup plus.

Je retiens de ce stage un souvenir très positif car même si mon choix d'orientation était déjà décidé cela m'a permis de le conforter un peu plus.

Conclusion :

Après avoir fait ce stage, je sais maintenant que le métier de pâtissier est vraiment celui que je souhaite exercer plus tard.

