

FICHE D'INFORMATION

PÂTISSERIE - 5297

Durée : 1 350 heures

Nbre de compétences : 19

1. Les principales tâches d'emploi :

- Sélectionner, utiliser et entretenir le matériel de pâtisserie et de confiserie.
- Assurer une qualité d'hygiène et de salubrité.
- Confectionner des pâtes et crèmes, tartes, sauces, pâtisseries ,petits fours, etc.
- Commander, recevoir et conserver les diverses marchandises.

2. Les produits fabriqués que le métier permet d'offrir :

- Gâteaux d'anniversaire, tartes aux pommes, au sucre, au chocolat, etc.
- Gâteaux traditionnels : gâteau au chocolat, aux carottes, etc.
- Gâteaux modernes : entremets tels que Opéra, Arlequin, etc.
- Croissants, brioches, danoises.
- Décorations de gâteau.
- Biscuits de toutes sortes.

3. Les principaux équipements utilisés en emploi et lors de la formation :

- Couteaux variés.
- Balance.
- Fours : traditionnel, à convexion, rotatif.
- Laminoir, étuve.
- Fouets, maryses, culs de poule.
- Four rotatif.
- Tempéreuse.
- Friteuse.
- Batteur-mélangeur.

4. Les conditions de travail moins connues concernant :

- Les risques pour la santé et la sécurité : risque de coupures, de brûlures, maux aux jambes.
- L'environnement de travail particulier : plancher glissant, chaleur des fours.
- Les facteurs de stress : précision dans le travail, volume de travail.
- Les exigences sur le plan physique : travail debout, résistance à la chaleur , ouïe, odorat et goût développés.
- Les exigences sur le plan affectif : esprit d'équipe, dextérité, bonne mémoire, bonne communication, initiative.

FICHE D'INFORMATION

PÂTISSERIE - 5297

5. Les matières scolaires principalement importantes pour ce DEP :

- Le français est important pour la bonne compréhension des recettes à exécuter.
- Les mathématiques aussi au niveau de la multiplication ou de la division des recettes et du calcul des coûts de celles-ci.

6. L'environnement de classe :

- 80 % de l'enseignement se fait en atelier de cuisine et 20% en classe théorique.
- En grande partie, apprentissage individuel et le reste en travail d'équipe.

7. Les habiletés ou aptitudes les plus recherchées pour ce type de DEP :

- Bonne santé, exempt d'allergies car en contact avec les aliments.
- Résistance au travail debout.
- Honnêteté dans l'exécution du travail et sobriété car alcool disponible.
- Esprit méthodique afin de bien organiser son travail.
- Bonne mémoire pour ne pas toujours se référer à une recette.
- Être ordonné pour ne pas chercher inutilement.
- Bon sens de l'initiative car multitude de tâches complémentaires à exécuter.
- Dextérité manuelle.

8. Où vont travailler les étudiants de votre centre?

- Les pâtisseries d'hôtel où on offre les trois repas et des possibilités de banquet : Hôtel Reine-Élisabeth, Centre Sheraton, Holiday inn, etc.
- Les pâtisseries fines et haut de gamme, : La Gascogne, Rhubarbe, Bel-Air.
- Les pâtisseries de production : Frances Délices, Sélection du pâtissier, etc.
- Les chocolateries, les hôpitaux, les bateaux de croisière.

Autres sources de référence :

- Site Gouv Canada :
http://www.servicecanada.gc.ca/fra/qc/emploi_avenir/statistiques/3413.shtml
- Site de l'IMT :
http://imt.emploiquebec.net/mtg/inter/noncache/contenu/asp/mtg122_descrprofession_01.asp?lang=FRAN&Porte=1&cregncmp1=QC&cregncmp2=QC&PT4=53&aprof=3413&cregn=QC&PT1=4&type=01&motpro=pr%E9pos%E9+&PT2=21&pro=3413&PT3=10