



LES PÂTISSIERS FONT:
DES GÂTEAUX
DES PIÈCES MONTÉES
DES FONDS DE TARTE
DES CRÈMES
DES CAKES
DES BISCUITS
DES TOURTES

ACTIVITÉS PRINCIPALES

© VU Laurent / FTV



LA DURÉE DE LA FORMATION EST DE 2 ANS POUR UN AFP ET DE 3 ANS POUR UN CFC.

FORMATIONS POSSIBLES



ON PEUT TRAVAILLER DANS UN LABORATOIRE D'UNE ENTREPRISE ARTISANAL OU ALORS DANS UNE ENTREPRISE INDUSTRIELLE.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES



ON TRAVAILLE LA NUIT ET TRÈS TÔT LE MATIN. ON DOIT AVOIR UN GÔÛT ET UN ODORAT DÉVELOPPÉS ET UNE BONNE HYGIÈNE ET ÊTRE PROPRE.

ON TRAVAILLE SOUVENT ENTRE 4H ET 6H DU MATIN. L'HORAIRE VARIE SUIVANT LA TAILLE DU MAGASIN. LE PÂTISSIER TRAVAILLE LE WEEK-ENDS ET LES JOURS FÉRIÉS.

HORAIRE TYPE

QUALITÉS REQUISES

PÂTISSIER



JANINE ET DIANA