

### Préparateur/préparatrice en pâtisserie-confiserie (47112)

#### Informations sur le groupe de métiers

##### Les métiers du groupe

Glacier (Préparateur en produits de pâtisserie-confiserie) . . . . .	5
Confiseur . . . . .	6
Chocolatier . . . . .	8
Pâtissier . . . . .	10

#### Informations sur l'ensemble des métiers du groupe

##### Conditions générales d'exercice de ce groupe de métiers

- L'emploi/métier s'exerce dans un laboratoire d'une entreprise de type artisanal (boulangerie-pâtisserie, pâtisserie, confiserie...), dans une entreprise de restauration, chez un traiteur, dans une grande ou moyenne surface ou encore dans une PME-PMI. L'emploi/métier est tenu de manière isolée ou au sein d'une équipe organisée en postes de travail. Les jours et horaires de travail sont commandés par le mode de commercialisation, le type d'entreprise et de production : l'activité débute souvent avant six heures le matin dans l'artisanat, est organisée en équipes dans les grandes et moyennes surfaces et peut être postée dans l'industrie.

##### Lieux d'exercices

- Pâtisserie, boulangerie-pâtisserie de type artisanal.
- Pâtisserie-confiserie.
- Pâtisserie-chocolaterie.
- Confiserie-chocolaterie.
- Glacier.
- Boulangerie appartenant à une chaîne.
- Restauration à thème (viennoiserie, croissanterie...).
- Restauration collective.
- Restauration traiteur.
- Restauration traditionnelle.
- Restauration gastronomique.
- Boulangerie-pâtisserie intégrée de grande ou moyenne surface.
- Entreprise industrielle.

##### Conditions de travail

- Horaires décalés (tôt le matin).
- Posté (2x8, 3x8...).

- Travail le samedi, le dimanche et les jours fériés.

### Métiers proches (Voir aussi)

- [Assistant/assistante de fabrication de l'alimentation \(47141\)](#)
- [Employé/employée en terminal de cuisson \(boulangerie, viennoiserie\) \(47113\)](#)
- [Préparateur/préparatrice en boulangerie-viennoiserie \(47111\)](#)

## Liens

Ci-dessous vous trouverez une liste non-exhaustive d'organismes officiels en lien avec le métier.

Alimento	Alimento regroupe les services sectoriels gérés par les partenaires sociaux qui sont proposés aux travailleurs et aux employeurs de l'industrie alimentaire (CP 118 et CP 220)
	<a href="http://https://www.alimento.be/fr">http://https://www.alimento.be/fr</a>
BPGC	Confédération Belge de la Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie, Glacerie
	Boulevard Louis Mettwie, 83 bte 42 1080 Bruxelles 02/469.20.00
BPGC	Fédération francophone de la boulangerie, pâtisserie, glacerie et chocolaterie
	<a href="http://https://www.ffrboulpat.be/">http://https://www.ffrboulpat.be/</a>
EPICURIS	Epicuris
	<a href="http://www.formation-epicuris.be">http://www.formation-epicuris.be</a>
FEVIA	Fédération de l'industrie alimentaire asbl
	<a href="http://https://www.fevia.be/fr">http://https://www.fevia.be/fr</a>
Formalim	Centre de compétence dans le domaine de l'industrie alimentaire
	<a href="http://https://www.formation-formalim.be/">http://https://www.formation-formalim.be/</a>

## Analyses sur le groupe de métiers

### Le métier sur le marché de l'emploi

Cette profession est réglementée, la personne qui souhaite exercer cette activité en tant qu'indépendant doit prouver ses connaissances de gestion de base et fournir la preuve de sa compétence professionnelle spécifique afin de s'inscrire dans la Banque-carréfour des entreprises.

Pour le métier de pâtissier, des difficultés de recrutement ont été au fil des ans pointées par les employeurs. Pour plus d'informations, consulter la liste des fonctions critiques et métiers en pénurie sur leforem.be.

Le Forem a géré, en 2020, 220 opportunités d'emploi pour ce métier. La demande provient majoritairement d'entreprises du secteur du commerce de détail (68 %), le reste provenant essentiellement de l'industrie alimentaire (22 %) et de l'Horeca (5 %).

Les emplois proposés aux préparateurs en produits de pâtisserie-confiserie sont essentiellement des contrats intérimaires (39 %), suivis par des contrats à durée déterminée (32 %) et à durée indéterminée (23 %). Le régime de travail est essentiellement à temps plein (jour et nuit).

Comparativement à l'ensemble des opportunités d'emploi wallonnes, le nombre d'offres d'emploi pour les préparateurs en produits de pâtisserie-confiserie est particulièrement important dans la province de Liège et dans une moindre mesure dans le Hainaut.

Près de 8 employeurs sur 10 souhaitent des candidats expérimentés, voire très expérimentés. Près de 55 % des opportunités renseignent une expérience d'au moins deux ans dans la fonction.

La connaissance de langues étrangères n'est pas une exigence formulée par les employeurs.

Les personnes qui ont plus de 18 ans et qui ont appris le métier de préparateur en produits de pâtisserie-confiserie par la pratique peuvent faire reconnaître leurs compétences de façon officielle via une validation de compétences : <http://www.cvdc.be>.

**Voir aussi :**

- <http://www.cvdc.be>

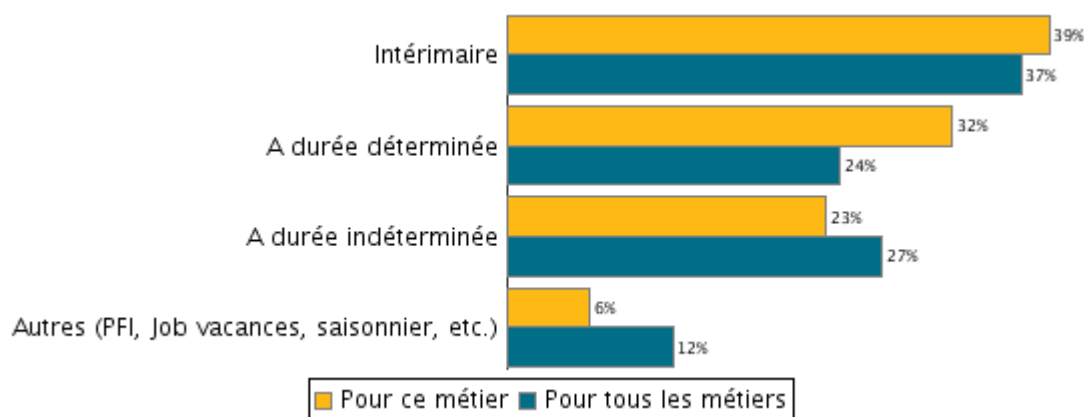
### Évolution de l'emploi (estimations)

Préparateur/préparatrice en pâtisserie-confiserie

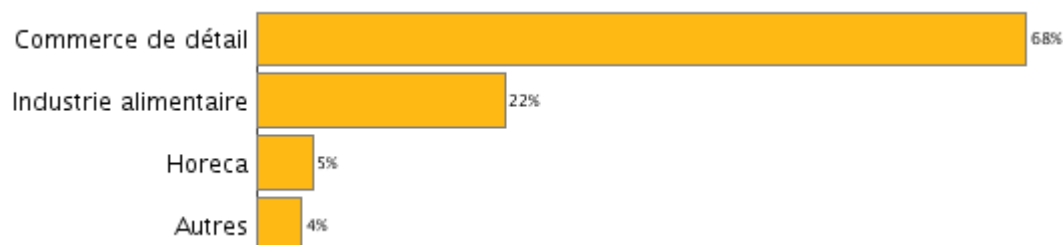
### Analyse des offres d'emploi reçues par le Forem pour ce groupe de métiers

Evolution du nombre d'emplois (travailleurs)

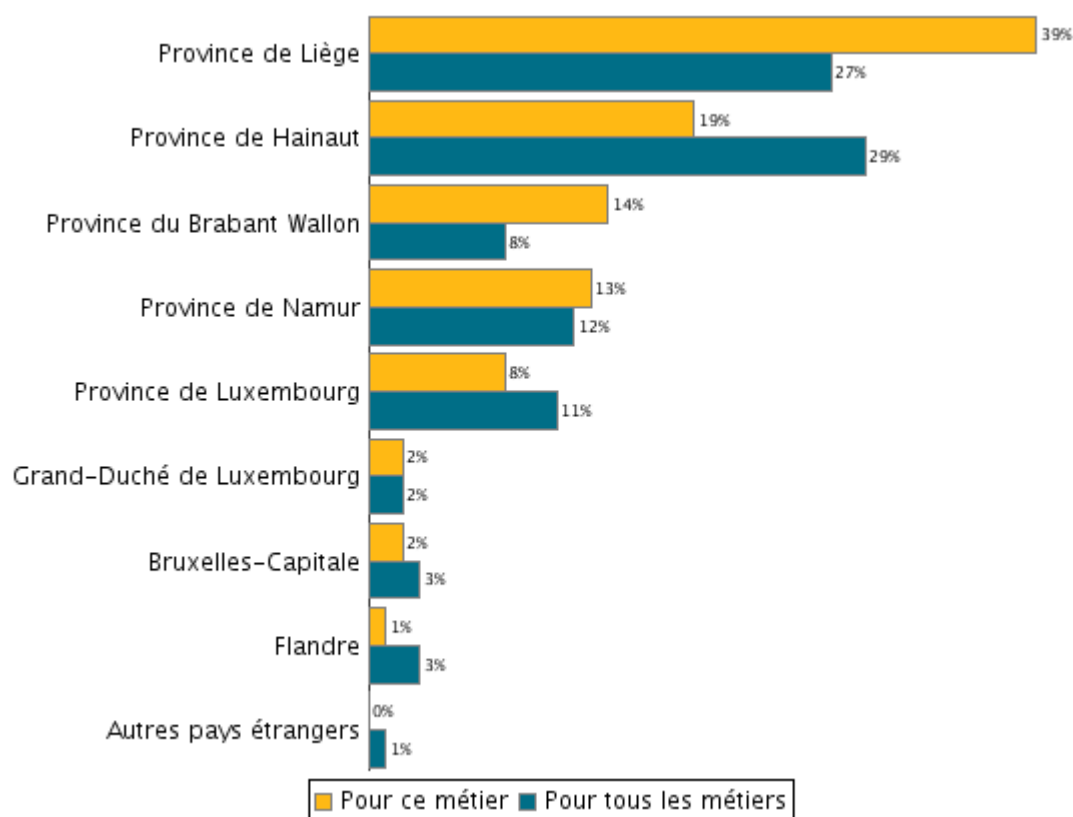
### Types de contrats de travail proposés par les employeurs (2020)



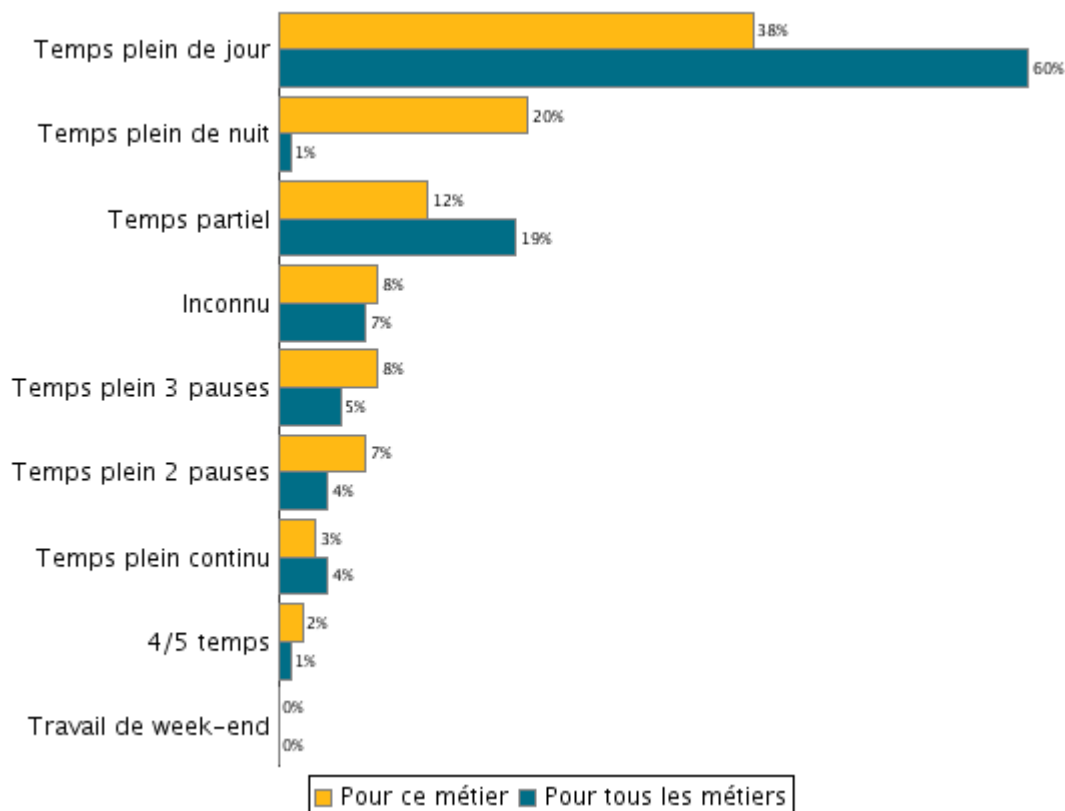
### Principaux secteurs d'activités à l'origine des opportunités d'emploi (2020)



Répartition géographique des entreprises émettrices d'opportunités d'emploi (2020)



Types de régimes de travail proposés par les employeurs (2020)



**Description des métiers du groupe**

## **Glacier (Préparateur en produits de pâtisserie-confiserie)**

Fabrique ou participe à la fabrication d'une gamme de produits glacés variés (glaces, sorbets, crèmes glacées).

### **Activités du métier**

#### **Activités de base**

- Accueillir et conseiller la clientèle
- Prendre les commandes
- Réunir les matières premières et auxiliaires nécessaires au travail du jour
- Exécuter les recettes
- Mettre en forme et associer les différents éléments
- Pasteuriser les mélanges
- Congeler/ décongeler les mélanges
- Assurer la finition et la décoration des mets
- Contrôler, à toutes les étapes, la qualité des produits
- Contrôler, à toutes les étapes, l'application des règles d'hygiène et de sécurité
- Gérer les stocks (recherche et choix de nouveaux produits, négociation avec les fournisseurs, commandes...)
- Nettoyer, entretenir et ranger le matériel, les équipements et les locaux

#### **Activités spécifiques**

- Travailler le chocolat
- Travailler le sucre
- Elaborer des pâtisseries salées (quiches, pizzas, tourtes...)
- Préparer des spécialités locales ou régionales
- Elaborer de nouveaux parfums
- Mettre au point de nouvelles recettes
- Préparer des glaces pour les personnes diabétiques
- Réaliser des présentations originales
- Réaliser des sculptures sur glace hydrique
- Réaliser des pièces montées
- Réaliser des sorbets
- Préparer les crèmes, les mousses et les crèmes glacées
- Réaliser des entremets glacés
- Réaliser des bûches glacées
- Réaliser des pâtisseries
- Réaliser des viennoiseries
- Réaliser des confiseries
- Réaliser des parfaits
- Réaliser des soufflés

- Livrer au domicile des clients
- Former des apprentis
- Encadrer une équipe
- Assurer la gestion générale financière, comptable et administrative d'une entreprise
- Gérer l'administration du personnel (congrés, absences, maladies, assurances, accidents de travail...) et la tenue des documents sociaux
- Déterminer la politique commerciale de l'entreprise
- Gérer les ressources matérielles et immobilières de l'entreprise

#### *Aptitudes à l'emploi*

- Respecter les horaires convenus
- Réagir rapidement, avec calme et maîtrise de soi, en présence d'un événement soudain
- Appliquer rigoureusement les règles de l'entreprise en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement
- Respecter la déontologie et appliquer la réglementation et les instructions en vigueur dans l'entreprise
- Présenter une image positive de l'entreprise
- S'intégrer dans l'environnement de travail
- Se tenir informé de l'évolution du métier
- Communiquer aisément
- Adhérer aux objectifs de l'entreprise
- Travailler méthodiquement et rigoureusement
- Gérer simultanément des opérations de durée et de nature différentes
- Faire preuve de créativité
- Posséder un sens artistique développé
- Faire preuve d'habileté manuelle

#### *Autres appellations*

##### *Synonymes*

- Préparateur de glaces, crèmes glacées
- Maître-glacier

## **Confiseur**

Fabrique ou participe à la fabrication d'une gamme variée de confiseries (dragées, nougats, caramels, guimauves...).

#### *Activités du métier*

##### *Activités de base*

- Etablir un planning de travail
- Réunir les matières premières et auxiliaires nécessaires au travail du jour
- Exécuter les recettes
- Mettre en forme et associer les différents éléments

- Cuire ou refroidir les préparations
- Effectuer les opérations de décoration
- Contrôler, à toutes les étapes, la qualité des produits
- Contrôler, à toutes les étapes, l'application des règles d'hygiène et de sécurité
- Gérer les stocks (recherche et choix de nouveaux produits, négociation avec les fournisseurs, commandes...)
- Nettoyer, entretenir et ranger le matériel, les équipements et les locaux

#### *Activités spécifiques*

- Mettre au point de nouvelles recettes
- Réaliser des confiseries sans sucre
- Réaliser des viennoiseries
- Réaliser des entremets
- Travailler le chocolat
- Confectionner des glaces
- Elaborer des pâtisseries salées (quiches, pizzas, tourtes...)
- Préparer des spécialités locales ou régionales
- Agencer le magasin et dresser l'étalage
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Prendre les commandes
- Emballer les marchandises
- Former des apprentis
- Encadrer une équipe
- Recruter du personnel
- Déterminer la politique commerciale de l'entreprise
- Assurer la gestion générale financière, comptable et administrative d'une entreprise
- Gérer les ressources matérielles et immobilières de l'entreprise

#### *Aptitudes à l'emploi*

- Respecter les horaires convenus
- Réagir rapidement, avec calme et maîtrise de soi, en présence d'un événement soudain
- Appliquer rigoureusement les règles de l'entreprise en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement
- Respecter la déontologie et appliquer la réglementation et les instructions en vigueur dans l'entreprise
- Présenter une image positive de l'entreprise
- S'intégrer dans l'environnement de travail
- Se tenir informé de l'évolution du métier
- Communiquer aisément
- Adhérer aux objectifs de l'entreprise
- Travailler méthodiquement et rigoureusement

- Gérer simultanément des opérations de durée et de nature différentes
- Faire preuve de créativité
- Posséder un sens artistique développé
- Faire preuve d'habileté manuelle

### *Autres appellations*

#### *Synonymes*

- Amidonnier
- Confiseur en général/ officier
- Décorateur en confiserie
- Décorateur-glaceur
- Dragiste
- Fournaliste, cuiseur de sucre
- Gommier
- Mouleur de sucre cuit
- Nougatier
- Fabricant du massepain
- Pastilleur
- Décorateur glaceur
- Maître-confiseur

## **Chocolatier**

Fabrique ou participe à la fabrication d'une gamme de produits chocolatés variés.

### *Activités du métier*

#### *Activités de base*

- Etablir un planning de travail
- Réunir les matières premières et auxiliaires nécessaires au travail du jour
- Exécuter les recettes
- Mettre en forme et associer les différents éléments
- Cuire ou refroidir les préparations
- Effectuer les opérations de décoration
- Contrôler, à toutes les étapes, la qualité des produits
- Contrôler, à toutes les étapes, l'application des règles d'hygiène et de sécurité
- Stocker les matières premières et les produits
- Gérer les stocks (recherche et choix de nouveaux produits, négociation avec les fournisseurs, commandes...)
- Nettoyer, entretenir et ranger le matériel, les équipements et les locaux

#### *Activités spécifiques*

- Mettre au point de nouvelles recettes



- Réaliser des viennoiseries
- Réaliser des pâtisseries
- Réaliser des entremets
- Réaliser des confiseries
- Confectionner des glaces
- Elaborer des pâtisseries salées (quiches, pizzas, tourtes...)
- Préparer des spécialités locales ou régionales
- Agencer le magasin et dresser l'étalage
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Prendre les commandes
- Emballer les marchandises
- Former des apprentis
- Encadrer une équipe
- Recruter du personnel
- Gérer l'administration du personnel (congés, absences, maladies, assurances, accidents de travail...) et la tenue des documents sociaux
- Déterminer la politique commerciale de l'entreprise
- Assurer la gestion générale financière, comptable et administrative d'une entreprise

#### *Aptitudes à l'emploi*

- Respecter les horaires convenus
- Réagir rapidement, avec calme et maîtrise de soi, en présence d'un événement soudain
- Appliquer rigoureusement les règles de l'entreprise en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement
- Respecter la déontologie et appliquer la réglementation et les instructions en vigueur dans l'entreprise
- Présenter une image positive de l'entreprise
- S'intégrer dans l'environnement de travail
- Se tenir informé de l'évolution du métier
- Communiquer aisément
- Adhérer aux objectifs de l'entreprise
- Travailler méthodiquement et rigoureusement
- Gérer simultanément des opérations de durée et de nature différentes
- Faire preuve de créativité
- Posséder un sens artistique développé
- Faire preuve d'habileté gestuelle et de dextérité
- S'adapter à la diversité de la clientèle et de ses attentes

#### *Autres appellations*

#### *Synonymes*

- Pralineur
- Maître-chocolatier

## **Pâtissier**

Fabrique ou participe à la fabrication d'une gamme de pâtisseries variées.

### *Activités du métier*

#### *Activités de base*

- Lire une liste de production
- Établir un bordereau de matières premières : règle de trois
- Établir un planning de travail
- Installer et approvisionner son poste de travail
- Préparer et réaliser les pâtes
- Préparer et réaliser les biscuits
- Préparer et réaliser les crèmes
- Réaliser les cuissons
- Tempérer le chocolat (mettre à point)
- Réaliser la finition
- Défourner et mettre à refroidir
- Contrôler, à toutes les étapes, la qualité
- Appliquer les règles d'hygiène (autocontrôle, traçabilité)
- Stocker les produits
- Nettoyer, entretenir et ranger le matériel, les équipements et les locaux

#### *Activités spécifiques*

- Travailler le chocolat
- Travailler le sucre
- Mettre au point de nouvelles recettes
- Préparer des sandwiches
- Elaborer des pâtisseries salées (quiches, pizzas, tourtes...)
- Confectionner des glaces
- Préparer des spécialités locales ou régionales
- Agencer le magasin et dresser l'étalage
- Accueillir et conseiller la clientèle
- Prendre les commandes
- Emballer les marchandises
- Livrer au domicile des clients
- Former des apprentis
- Encadrer une équipe

- Gérer les stocks (recherche et choix de nouveaux produits, négociation avec les fournisseurs, commandes...)
- Gérer l'administration du personnel (congrés, absences, maladies, assurances, accidents de travail...) et la tenue des documents sociaux
- Déterminer la politique commerciale de l'entreprise
- Assurer la gestion générale financière, comptable et administrative d'une entreprise
- Gérer les ressources matérielles et immobilières de l'entreprise

#### ***Aptitudes à l'emploi***

- Respecter les horaires convenus
- Réagir rapidement, avec calme et maîtrise de soi, en présence d'un événement soudain
- Appliquer rigoureusement les règles de l'entreprise en matière de sécurité, d'hygiène et de respect de l'environnement
- Respecter la déontologie et appliquer la réglementation et les instructions de l'entreprise
- Présenter une image positive de l'entreprise
- S'intégrer dans l'environnement de travail
- Se tenir informé de l'évolution du métier
- Communiquer aisément
- Adhérer aux objectifs de l'entreprise
- Travailler méthodiquement et rigoureusement
- Gérer simultanément des opérations de durée et de nature différentes
- Faire preuve de créativité, de sens artistique et d'habileté manuelle dans l'élaboration des produits
- Supporter la station debout prolongée
- S'adapter à des horaires de travail particuliers
- Posséder un sens artistique développé
- Faire preuve de créativité
- Faire preuve d'habileté gestuelle et de dextérité

#### ***Autres appellations***

##### ***Synonymes***

- Chef de fabrication (pâtisserie)
- Entreméteur
- Crémiste
- Gaufrier
- Tourier
- Paindépicier
- Préparateur de crèmes de fourrage
- Spéculosier
- Chef-pâtissier
- Maître-pâtissier

- Pâtissier-chocolatier

N.B. Cette plateforme d'information donne un éclairage sur différentes facettes du marché de l'emploi: les secteurs d'activités, les métiers et professions, les études et formations professionnalisantes. Elle n'a pas de prétention à fournir une analyse exhaustive de tous les aspects de l'activité du marché du travail.