



## DESCRIPTION :

Tu prépares la pâte pour les tartes, les petits pains, les sucreries, les muffins, les biscuits et les gâteaux ainsi que les glaçages, selon les recettes ou les commandes spéciales des clients.

Tu fais fonctionner les machines.

Tu fais cuire les produits préparés.

Tu glaces et décores des gâteaux ou d'autres produits de pâtisserie.

Tu t'assures que les produits sont à la hauteur des normes de qualité exigées.

Tu établis un calendrier de production pour déterminer la gamme et la quantité d'articles à produire.

Tu achètes les fournitures de pâtisserie.

Tu vois, au besoin, à la vente et à la mise en marché des produits.

Tu travailles dans des supermarchés, des épiceries, des pâtisseries, des cafés ou chez des grossistes. Tu peux également travailler dans des restaurants spécialisés, des hôtels ou dans des cuisines de chantiers.

## DIPLÔME :

**DEP en pâtisserie (1 350 heures)**

## PRÉALABLES :

**TDG**

## PERSPECTIVES D'AVENIR :

**Bonnes partout au Québec**

## TAUX DE FEMMES DANS CE MÉTIER :

**50 % de la main-d'œuvre totale**

## SALAIRE MOYEN :

**20 \$ / heure, 35 000 \$ / année**

## HABILITÉS ET AVANTAGES :

**Patiente, rigoureuse, minutie, créative, sens de la communication, contrôle de la santé et de la sécurité au travail, lève-tôt**