

PÂTISSERIE

11 mois de formation!

80%
DE PLACEMENT
DEPUIS 3 ANS



Le pâtissier confectionne divers produits tels que gâteaux, tartes, pains et brioches, chocolat, crèmes et glaces. Il s'assure de la qualité et de la présentation esthétique du produit.

**PREND
TA PLACE**



HABILETÉS ET INTÉRÊTS

- J'ai le sens de l'esthétisme et je suis créatif
- J'ai la capacité de travailler debout et de m'adapter à des horaires variés
- J'ai une bonne dextérité et une bonne coordination motrice
- J'aime accomplir des tâches de création artistique
- Je préfère travailler physiquement et manipuler des instruments
- J'ai un bon sens de l'observation et de l'organisation

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

CE PROGRAMME PRÉPARE À LA FONCTION DE :

Pâtissier, boulanger-pâtissier, décorateur de pâtisserie, chocolatier et confiseur.

DANS LES ENDROITS SUIVANTS :

Pâtisseries, restaurants, boulangeries, chaînes d'alimentation, cafétérias, industries de produits de boulangerie et pâtisserie, centres d'hébergement et traiteurs.

CONDITIONS D'ADMISSION

- ▶ Être titulaire du diplôme d'études secondaires (DES);
ou
- ▶ Être âgé d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire de l'entrée en formation et avoir obtenu les unités de 4^e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématiques;
ou
- ▶ Être âgé d'au moins 18 ans au moment de l'entrée en formation, avoir réussi le test de développement général (TDG) et posséder les préalables spécifiques;
ou
- ▶ Détenir une attestation d'équivalence de niveau secondaire (AENS).



CONTENU DU PROGRAMME

ÉNONCÉS DES COMPÉTENCES	HEURES
Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	15
Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	30
Traiter des matières premières	60
Confectionner des crèmes et des garnitures	120
Confectionner des produits à base de pâtes friables	60
Confectionner des produits à base de pâtes feuilletées	75
Confectionner des petits fours secs	45
Décorer des pièces de pâtisserie	60
Confectionner des entremets traditionnels	105
Confectionner des éléments de décor rapportés	75
Confectionner des produits en chocolat	75
Confectionner des entremets modernes	90
Confectionner des desserts glacés	45
Confectionner des viennoiseries	75
Confectionner des desserts à la commande et à l'assiette	45
S'intégrer au milieu de travail	105
Confectionner des brioches et des pains briochés	60
Confectionner des petits gâteaux et des petits fours frais	105
Confectionner des pâtes battues-poussées	105