

**Autres dénominations :** Chef de partie pâtissier / Cheffe de partie pâtissière • Chef pâtissier de restaurant / Cheffe pâtissière de restaurant • Cuisinier pâtissier / Cuisinière pâtissière

## Présentation du métier

Le pâtissier de restaurant / La pâtissière de restaurant assure la production et la distribution des desserts dans une entreprise de restauration. Il / Elle participe à l'élaboration de la carte des desserts. Il organise et contrôle le travail d'une équipe s'il y a lieu.

## Conditions d'accès au métier

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (Brevet Professionnel, Brevet de Maîtrise, Bac professionnel) en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et alimentation ou en cuisine ou production culinaire, pouvant être complété par des Mentions Complémentaires selon les spécialités (desserts de restaurant, traiteur, cuisine allégée, ...).

## Compétences professionnelles

- Appliquer les règles et consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Appliquer un mode d'emploi, un document ou un fiche technique
- Capacité à réaliser des recettes et à varier des préparations
- Conditionner des produits
- Définition des menus et de l'offre de restauration
- Disposer des produits sur le lieu de vente
- Dresser des plats pour le service
- Entretien, nettoyer du matériel, un outil ou un équipement
- Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Réaliser des pâtisseries
- Utiliser des équipements, du matériel et des outillages de cuisine

## Savoir-être professionnels

- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de curiosité
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Faire preuve de réactivité
- Faire preuve d'engagement
- Prendre des initiatives et être force de propositions

Pour en savoir plus sur ce métier, consulter la [fiche ROME D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie](#).