INFOR JEUNES

BILLET HEBDO

Métiers en pénurie : pâtissier chocolatier glacier

Paradoxalement, malgré le nombre important de demandeurs d'emploi, certaines entreprises sont confrontées à des difficultés de recrutement pour certaines professions. C'est le cas des professions de pâtissier, chocolatier et glacier.

Pâtissier

LE METIER : Le pâtissier fabrique des gâteaux, des tartes, des pâtisseries, des desserts en vue de les vendre. Il organise sa production en fonction des jours de la semaine et aussi des périodes de fête. Il commande les ingrédients, conçoit et réalise ses recettes. Il s'occupe de la cuisson et de la décoration.

LES CONDITIONS DE TRAVAIL : Artisan indépendant, il se lève en fin de nuit, et ne compte pas ses heures d'activité. Ouvrier spécialisé dans l'industrie ou la grande distribution, il a des horaires plus réguliers. Souvent en position debout, le pâtissier confectionne à la main ses pâtisseries, mais la mécanisation rend son travail plus rapide et moins pénible.

LES QUALITES REQUISES : habileté manuelle, sens gustatif, créativité, respect des horaires, de la sécurité et de l'hygiène, adaptation à l'évolution du métier, bonne communication.

Chocolatier

LE METIER : Le chocolatier fabrique divers produits à partir du chocolat : tablettes, pralines, truffes, sujets creux... Il détermine ses recettes et établit ses procédés de fabrication. Il vend ses créations dans son commerce ou par un réseau de distributeurs.

LES CONDITIONS DE TRAVAIL : Le chocolatier travaille surtout dans son atelier, souvent en position debout. Même si les procédés de fabrication se mécanisent, le chocolatier confectionne beaucoup de produits à la main. Ses horaires varient selon le volume de sa production et les périodes de l'année.

LES QUALITES REQUISES : Habileté manuelle, sens artistique, créativité en matière de saveur et de présentation, Méthode et rigueur, respect des horaires, des règles d'hygiène et de sécurité, adaptation à l'évolution du métier, bonne communication.

Glacier

LE METIER : Le glacier fabrique des produits variés : glaces, sorbets, mousses,... Il prépare les ingrédients, les mesure, les mélange ou les transforme, il met en forme les préparations de base et associe les divers éléments. Il applique les techniques de surgélation et veille à maintenir la chaîne du froid.

LES CONDITIONS DE TRAVAIL : Le glacier exerce son métier dans une entreprise artisanale, chez un traiteur, dans une grande surface ou dans une entreprise de restauration. Les jours et les horaires de travail varient en fonction du type d'entreprise et du mode de production. Le glacier peut s'installer à son compte et proposer ses produits aux particuliers et aux restaurateurs.

LES QUALITES REQUISES : grande habileté manuelle, méthode, soin et précision, respect des règles d'hygiène et des normes de la chaîne du froid, créativité et sens de la décoration.

Les formations possibles

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE PLEIN EXERCICE

* BOULANGER - PATISSIER
  (3e degré: 5e et 6e années)
* CONFISERIE-GLACERIE-PATISSERIES FINES
  (3e degré: 7e année)
* PATRON BOULANGER-PATISSIER CHOCOLATIER
  (3e degré: 7e année)

ENSEIGNEMENT EN ALTERNANCE (CEFA)

* BOULANGER - PATISSIER
  (3e degré: 5e et 6e années)

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

* BOULANGER - PATISSIER
  (niveau secondaire)

FORMATIONS AGRÉÉES (IFAPME)

* BOULANGER - PATISSIER
  (Apprentissage - Chef d'entreprise)
* CONFISEUR - CHOCOLATIER
  (Chef d'entreprise)
* GLACIER
  (Chef d'entreprise)

Plus d'info

- www.leforem.be
- www.humanitech.be
- www.inforjeunes.be

INFOR JEUNES

070 233 444
www.inforjeunes.be

Editeur Responsable : Infor Jeunes Mons asbl - 7 rue des Tuileries à 7000 Mons

Sources : www.humanitech.be - www.leforem.be