Evolution dans la carrière de Pâtissier

BTS
BM

- Chef d'entreprise

Gestion des hommes.
Gestion financière.
Formation des apprentis.

BM
Bac

- Chef de fabrication de laboratoire

Technicien de haut niveau occupant un poste à responsabilité en pâtisserie, glacerie, confiserie et chocolaterie.

CAP

- Tourier

Responsable de toutes les fabrications à base de pâte.

- Entremetier

Chargé de la fabrication des entremets.

- Fournier

Responsable de toutes les cuissons.

- Confiseur - Chocolatier

Chargé de la confection des confiseries et des chocolats.

- Jeune ouvrier

Responsable de la confection et du turbinage des glaces.

Entreprise
Vie professionnelle, premier emploi

Le Cfa
Enseignement général, pratique et technologie

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation continue