

RANGANAYAGUY Julien
Pâtissier



I) Présentation

Après l'obtention de son bac pro, il travaille dans différentes pâtisseries de l'île. Puis il part à Lyon et exerce son métier pendant 2 ans. De retour dans son île natale il décide d'ouvrir un laboratoire dans lequel il ne travaille que sur commande. Parallèlement il est prestataire dans d'autres pâtisseries industrielles ou artisanales.

II) La fiche métier

Les tâches : il produit les gâteaux, il nettoie le laboratoire, fait la plonge, achète les ingrédients et gère les papiers de l'entreprise.

Les qualités : aimer le métier, être créatif, être précis et soigné.

Les inconvénients : les horaires (on commence tôt, on travaille le Week- end et les jours fériés), travailler dans la chaleur.

Les risques : se brûler, se couper, glisser.

Les EPI : pantalon pied de poule, sabot de cuisine, tablier, charlotte.

Les outils : rouleau, palette, le fouet, batteur, cul de poule....

Le diplôme : CAP pâtisserie puis un bac professionnel.

Le salaire : le SMIC pour commencer puis on peut avoir un salaire de plus de 2500 euros. Le salaire de l'entreprise dans laquelle on travaille, du poste qu'on occupe dans l'entreprise, de son ancienneté et de son diplôme.

Les lieux où on peut exercer ce métier : dans les restaurants, dans les pâtisseries industrielles ou artisanales, les hôtels.

III) Conseil du professionnel

Il faut aimer son métier.