Fiche métier BPI : Pâtissier

Pour aider les créateurs et repreneurs d'entreprise, la Banque Publique d'Investissement - BPI- réalise des « dossiers projecteurs » et des fiches métiers.

Vous trouverez ci-dessous une synthèse des données BPI et pour retrouver toutes les informations concernant le métier de pâtissier sur le site de BPI Création, cliquez ici

Caractéristiques du métier et conditions d'exercice

Nature de l'activité

C'est une activité artisanale, dès lors que l'entreprise compte moins de 10 salariés.

Définition de l'activité

Le pâtissier est un artisan spécialisé dans la création et la vente de gâteaux, d'entremets, de viennoiseries, de glaces, de chocolats et de confiseries.

Conditions de diplôme

Comme pour tous les métiers artisanaux, il faut justifier d'une qualification professionnelle ou d'une expérience professionnelle.

- CAP Pâtissier : C'est le niveau de base requis pour exercer ce métier.
- BEP « Pâtissier – Confiseur – Glacier - Traiteur ».
- Bac professionnel « Boulanger - Pâtissier ».

Par ailleurs, il est possible de demander une attestation de qualification professionnelle pour ceux qui ont un diplôme étranger, une expérience professionnelle acquise sur le territoire de l'UE ou de l'espace économique européen et les français ayant acquis une expérience d'au moins 3 ans.

Dans ce cas, il convient d'adresser sa demande à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Régionale PACA.

Focus sur l'hygiène & les normes sanitaires

Effectuer une déclaration en cas de préparation ou de vente de denrées animales ou d'origine animale

Les denrées animales ou d'origine animale incluent tout produit provenant d'animaux ou contenant des ingrédients d'origine animale, c'est -à-dire :

- Viandes (bœuf, porc, volaille, etc.)
- Poissons et fruits de mer
- Produits laitiers (lait, fromage, beurre, etc.)
- Œufs
- Miel

Le pâtissier doit , avant son ouverture, procéder à une déclaration en ligne (formulaire Cerfa 13984*06) auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

Pour toute question et lever vos doutes, contacter la :
DDPP des Alpes-Maritimes
CADAM – Bât Mont des merveilles - 147 bd du Mercantour - 06286 Nice Cedex
ddpp@alpes-maritimes.gouv.fr ou 04 93 72 28 00

› **Solliciter un agrément sanitaire en cas de vente à un autre établissement de denrées intermédiaires**
Cette démarche concerne les établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
Il s'agit uniquement des denrées commercialisées auprès d'autres établissements professionnels et non auprès du consommateur final.

Pour découvrir le processus et effectuer une demande, cliquez ici
En cas de doute, et sachant que des dérogations sont accordées dans certains cas, n'hésitez pas à solliciter la Direction Départementale de la Protection des Populations (coordonnées ci-dessus.)

› **Respecter les normes sanitaires**
Les pâtissiers doivent respecter plusieurs normes sanitaires pour garantir la sécurité alimentaire et la qualité de leurs produits.
- Hygiène du personnel
  => Porter une tenue de travail propre et adaptée (tablier, blouse, cheveux attachés, absence de maquillage et de vernis).
  => Se laver régulièrement les mains, surtout avant de manipuler des aliments.
  => Éviter de toucher le visage ou les cheveux pendant le travail.

› Hygiène des locaux et des équipements
=> Nettoyer et désinfecter régulièrement les plans de travail, les ustensiles et les machine.
=> Assurer la propreté des sols, des vitrines et des zones de stockage.
=> Contrôler et nettoyer les installations d'aération et de climatisation pour éviter la contamination par l'air.

Pour télécharger le guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie, cliquez ici

› Gestion des matières premières

=> Vérifier la qualité et la température des matières premières à leur réception.
=> Stocker les produits dans des conditions appropriées, en respectant la chaîne du froid pour les denrées périssables.
=> Utiliser la méthode FIFO (First In, First Out) pour la rotation des stocks.

› Sécurité alimentaire
=> Mettre en place un plan de contrôle microbiologique en utilisant la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pour identifier et maîtriser les risques.
=> Assurer la traçabilité des produits pour pouvoir réagir rapidement en cas de problème.

› Formation et sensibilisation
=> Former le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène et aux procédures de sécurité alimentaire.

Ces mesures permettent de garantir des produits sûrs pour les consommateurs et de respecter les réglementations en vigueur.

Attention ! Tout dirigeant doit respecter le règlement sanitaire départemental. Pour télécharger celui des Alpes-Maritimes, cliquez ici.

Principales règlementations de l'activité de pâtissier

› **Respect les normes de sécurité et d'accessibilité**

- Sécurité des équipements :
  => Les machines doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur et régulièrement entretenues.
  => Les équipements doivent être pourvus de dispositifs de protection pour éviter les accidents (garde-corps, interrupteurs d'urgence…).

- Prévention des risques professionnels :
  => Formation du personnel aux risques spécifiques (brûlures, coupures, troubles musculo-squelettiques).
  => Mise en place de procédures pour la manipulation sécurisée des produits chimiques utilisés pour le nettoyage.

- Hygiène et sécurité des locaux :
  => Les locaux doivent être conçus et entretenus pour éviter les risques de contamination et d'accidents (sols antidérapants, ventilation adéquate).
  => Les installations électriques doivent être conformes aux normes et régulièrement vérifiées.

- Accessibilité des locaux :
  => Les locaux doivent être accessibles aux personnes à mobilité réduite, avec des rampes d'accès, des portes suffisamment larges et des espaces de circulation adaptés.
  => Les comptoirs de vente doivent être accessibles et permettre une interaction facile avec les clients en fauteuil roulant.

- Signalétique et information :
  => La signalétique doit être claire et visible, avec des indications en braille ou en relief pour les personnes malvoyantes.
  => Les informations sur les produits doivent être accessibles à tous, y compris aux personnes ayant des déficiences auditives ou visuelles

- Formation du personnel : pour accueillir les personnes handicapées et leur offrir une aide appropriée.

› **Affichage des prix et mentions obligatoires**

Par principe, le pâtissier doit informer les clients du prix des produits avant la vente, même sans demande explicite de la part du client.
Ainsi, les prix doivent être affichés de manière claire, visible et lisible, en € TTC.

- Pour les produits non emballés ou vendus en vrac, les prix peuvent être indiqués sur des panneaux situés à proximité des produits. Le prix doit être indiqué par unité de mesure (kilo, litre, etc.).
- Pour les produits emballés, leurs prix doivent être affichés directement sur l'emballage ou à proximité immédiate du produit.
- L'utilisation d'ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire, doit être obligatoirement mentionnée.

Retrouvez toutes les informations sur l'affichage des prix et les règles à respecter sur service-public.fr, en cliquant ici