

# Fiche métier :

## Pâtissière-Boulangère

### -MISSIONS:

- Confessions de viennoiseries (dosage des ingrédients, pétrissage, fermentation)
- Prendre le temps de réfléchir à des nouveautés ,être créative.
- Enfourner les réalisations et surveiller la cuisson.
- Gérer la préparation finale des produits

### -QUALITÉS:

- Connaître et respecter les normes d'hygiène
- Une bonne connaissance des matières premières et recettes
- Accueillir les clients et les conseiller



### -ÉTUDES:

CAP :



BAC PRO :



BAC GÉNÉRAL :



ÉTUDES  
SUPÉRIEURES :

