



FICHES MÉTIERS

CPNE*HER*
Commission Paritaire Nationale de l'Emploi des Hôtels - Cafés - Restaurants

BRANCHE DES HÔTELS, CAFÉS,
RESTAURANTS (HCR)

IDCC 1979



Métier en tension

Chef(fe) pâtissier(ière) en restaurant



Édition
2025

AKTO



Informations générales

Finalité / description du métier :

Le chef pâtissier en restaurant conçoit, réalise et supervise la production d'entremets sucrés et salés et des desserts servis aux clients. Il élabore des recettes en accord avec l'identité culinaire de l'établissement, tout en assurant la qualité, la rentabilité et l'innovation dans sa production. Il encadre l'équipe de pâtisserie, veille à l'application des normes d'hygiène et de sécurité et gère les stocks et coûts liés à son activité.

Il est généralement rattaché hiérarchiquement au chef de cuisine.



Branche :

Hôtels, cafés, restaurants (HCR)



Autres appellations :

- Chef de partie pâtissier
- Second de pâtisserie

Activités

- Organiser, superviser et garantir la qualité de la production pâtissière
- Encadrer et former l'équipe pâtissière
- Créer et élaborer les entremets et desserts du restaurant

Compétences associées aux activités

Organiser, superviser et garantir la qualité de la production pâtissière

- Planifier et coordonner la production pâtissière pour garantir un déroulement fluide du service en anticipant les quantités nécessaires et en organisant le travail de l'équipe
- Gérer les approvisionnements et les stocks de matières premières en lien avec le chef de cuisine pour éviter les ruptures et limiter le gaspillage
- Réaliser des productions pâtissières en utilisant les techniques et matériels spécifiques de production
- Contrôler la conformité des entremets et des desserts avant leur envoi en salle pour garantir une qualité constante en vérifiant leur présentation, leur texture et leur température
- Appliquer et faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de garantir des conditions de production conformes aux réglementations

Encadrer et former l'équipe pâtissière

- Superviser l'équipe pâtissière afin d'assurer une exécution efficace et conforme des préparations en les accompagnant et en leur attribuant des responsabilités adaptées
- Assurer une communication fluide avec l'équipe afin de faciliter la coordination entre la pâtisserie, les autres parties de la cuisine et l'équipe en salle en partageant les informations sur les temps de préparation et les envois
- Participer à l'intégration et à la formation des membres de l'équipe en transmettant les bonnes pratiques (techniques culinaires, écogestes*...)

Créer et élaborer les entremets et les desserts du restaurant

- Concevoir et tester de nouvelles recettes en tenant compte des produits de saison, des tendances, des coûts et des goûts des clients
- Rédiger des fiches techniques pour standardiser les préparations et optimiser les coûts en détaillant les ingrédients, techniques et grammages
- Adapter et renouveler les recettes existantes en fonction des retours clients et des évolutions du menu en ajustant les textures, les saveurs et les présentations
- Travailler en collaboration avec le chef de cuisine pour assurer une cohérence dans l'offre gastronomique en échangeant sur les associations de saveurs et les attentes des clients

** Les gestes permettant de diminuer l'impact environnemental comme l'économie d'eau, d'énergie, le gaspillage alimentaire, le tri des déchets, la bonne utilisation des produits, etc.*

Domaines de compétences

Savoirs / Connaissances

- Techniques de pâtisserie (préparations et décors)
- Techniques de cuisson
- Produits de pâtisserie (ingrédients, saisonnalité, conservation)
- Principes de dressage et de présentation des entremets et des desserts
- Fiches techniques de préparations pâtisseries
- Régimes alimentaires / allergènes
- Normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (dont HACCP)
- Principes et bonnes pratiques de l'éco-responsabilité en cuisine dont tri des déchets
- Règles et procédures de gestion des stocks et des commandes
- Règles de santé et de sécurité au travail pour éviter notamment les risques de coupure et de brûlure
- Matériels et produits d'entretien

Savoir-faire / Compétences opérationnelles

- Conception d'entremets sucrés et salés et de desserts
- Veille sur les tendances culinaires, les attentes clients, les nouvelles pratiques en pâtisserie
- Animation et coordination de l'équipe pâtissière
- Recrutement et intégration de collaborateurs
- Formation / transmission des compétences
- Analyse des besoins de l'équipe
- Analyse de dysfonctionnements
- Gestion de stocks / approvisionnements
- Vérification de la qualité des produits
- Respect des consignes de production et d'hygiène
- Suivi de budget, gestion des coûts
- Respect des gestes et postures

Savoir-être / Compétences comportementales

- Curiosité et créativité culinaire : innovation, recherche de nouvelles saveurs, esthétique
- Organisation du travail
- Politesse, diplomatie, discrétion et courtoisie
- Rigueur, précision dans les gestes, sens du détail
- Respect et adaptabilité au rythme de travail attendu lors des services (« coup de feu »)
- Ecoute et respect des consignes et des attentes clients
- Pédagogie / sens de la transmission
- Communication respectueuse avec l'équipe
- Capacité à fédérer, motiver, encadrer une équipe et veiller à une ambiance sereine

Contexte professionnel / conditions d'exercice

- Port de tenue individuelle d'hygiène et de protection
- Station debout prolongée
- Travail en journée, soirée, week-end et jours fériés en fonction des établissements ; horaires pouvant être fractionnés
- Garantir le respect des règles d'hygiène et sécurité alimentaire et de sécurité des biens et des personnes
- Interactions quotidiennes avec les membres de l'équipe en cuisine, les autres personnels de l'établissement (direction, équipes en salle...), les fournisseurs, voire les clients

Prérequis

- Une expérience significative en pâtisserie (chef de partie pâtisserie, pâtissier de restaurant...) est requise pour accéder au poste de chef pâtissier en restaurant
- Selon les établissements, des compétences en gestion et en encadrement d'équipe peuvent être nécessaires

Voies d'accès au métier

- Possibilité d'accéder au métier avec un diplôme de niveau CAP ou BM en pâtisserie et avec une expérience préalable avérée (cf. prérequis)
- Plusieurs certifications existantes en management, en complément des certifications apparentées au métier de pâtissier

Possibilités d'évolutions professionnelles

- Possibilité d'intégrer des établissements de gamme différente
- Possibilité d'évoluer vers des métiers de la cuisine : chef de partie, second de cuisine
- Possibilité d'évoluer vers des métiers de gestion d'établissement, en ouvrant sa propre pâtisserie, son salon de thé, etc.
- Possibilité de spécialisation dans un domaine spécifique, en exerçant les métiers de glacier, chocolatier, etc.
- Possibilité de devenir formateur en cuisine au sein de groupe de restaurants ou d'un centre de formation



Évolutions prospectives

Chiffres-clés dans la branche

Profils des salariés Boulangers, pâtisseries (1)



64 %
d'hommes



32,2 ans
d'âge moyen en 2021



20 %
de salariés saisonniers
dans la branche en 2019 (3)

NB : les effectifs du métier sont inclus dans ces chiffres-clés, bien qu'ils couvrent un périmètre métier plus large.

Offres d'emplois sur le métier de chef(fe) pâtissier(ière) (2)



Environ **14 000 offres d'emploi** parues
entre février 2023 et février 2025



73 % des offres d'emploi
en CDI



27 % des offres d'emploi au sein
d'établissements de **moins de 10 salariés**

Principales tendances d'évolution



Evolution des attentes et comportements des clients

- Adaptation constante des cartes aux nouvelles attentes des clients (produits frais, de saison, locaux, vegan...) qui nécessite un renforcement de l'apprentissage des techniques culinaires
- Maîtrise renforcée des techniques de dressage et de présentation, pour répondre à l'attente de desserts visuellement attractifs et adaptés aux réseaux sociaux



Evolution de l'organisation du travail

- Prise en compte des temps de travail permettant notamment un meilleur équilibre vie professionnelle / vie personnelle des équipes



Digitalisation et modernisation des outils

- Besoin des salariés de maîtriser des outils numériques et logiciels « métier » (traçabilité des ingrédients...)
- Adaptation des salariés à l'intégration de technologies et équipements connectés facilitant les processus (cuisson basse température, programmation de nuit...)



Renforcement du cadre réglementaire et écologique

- Nécessité de former le personnel en cuisine aux pratiques écologiques, incluant la gestion des biodéchets, la revalorisation des invendus et la maîtrise des nouvelles normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

(1) Données Insee - Base Tous Salariés 2021 - retraitements Katalyse

(2) Textkernel, extraction des données entre février 2023 et février 2025, Naf 55.10Z (Hôtels et hébergement similaire), 56.10A (restauration traditionnelle), 56.21Z (services des traiteurs), 56.30Z (débits de boissons) - représentant 89 % de la Convention Collective Nationale

(3) Données CASD 2019 pour la branche HCR ; retraitements AKTO / Katalyse