



SEMAPHORE MULHOUSE SUD ALSACE 7 - 9 rue du Moulin – 68100 MULHOUSE
Tél : 03.89.66.33.13 – Fax : 03.89.56.49.19 – www.semaphore.asso.fr

PATISSIER en Alsace

LA PATISSERIE ALSACIENNE EN CHIFFRES

Nombre d'entreprises et d'établissements : 256 (dont 122 agréées pour l'apprentissage)

- dans le Haut-Rhin : 104
- dans le Bas-Rhin : 152

Nombre d'actifs : 2044 dont 1970 salariés

Effectif moyen par entreprise : 8

Nombre de création d'entreprise en 2008.

Chiffres 2009 parus dans la Gazette des Métiers de la Chambre des Métiers d'Alsace.

FORMATION

Après la 3^{ème}, le **CAP Pâtissier** et le **Bac pro Boulanger Pâtissier** permettent d'accéder au métier de pâtissier. Une formation en apprentissage demeure très appréciée des employeurs. À l'issue du CAP, on peut élargir ses compétences en préparant, en 1 an, un second CAP (boulangier ou glacier fabricant). On peut également poursuivre en Brevet Technique des Métiers (BTM) en 2 ans ou préparer une mention complémentaire (MC) en un an.

Mentions complémentaires : MC pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées ; MC pâtisserie boulangère ; MC vendeur spécialisé en alimentation.

BTM pâtissier : Le titulaire du BTM peut devenir responsable de production dans une entreprise (second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries). Cette formation permet aussi de travailler à son compte en tant que chef d'entreprise ou artisan. Il assure alors selon la taille de la pâtisserie le travail de la fabrication à la gestion. Cette formation est sanctionnée par un diplôme de niveau 4 de la Chambre des métiers. Elle est ouverte aux titulaires du CAP pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur ou du BEP alimentation option pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie. Le BTM permet de se présenter au concours du meilleur ouvrier de France.

Le pâtissier peut exercer dans un restaurant, chez un traiteur, en boutique, salon de thé, ou encore dans le secteur de l'agroalimentaire (industrie du dessert, de la viennoiserie, de l'activité traiteur...), dans la grande ou moyenne distribution (laboratoire de pâtisserie ou pâtisserie boulangère, traiteur...) ou encore dans la restauration de collectivités (scolaire, santé, sociale, transports...).

En fonction de ses motivations, le pâtissier peut se spécialiser dans une famille de produits (chocolaterie, confiserie, recettes du terroir...) ou devenir traiteur en réalisant des commandes spécifiques pour des cocktails et des buffets.

Source : www.onisep.fr
www.lhotellerie-restauration.fr

FORMATION INITIALE

DANS LE HAUT-RHIN

❖ CFA du Lycée professionnel Roosevelt
18 rue de la Tour du Diable - BP 2307 - 68069 Mulhouse Cedex
Tél. : 03 89 36 20 90
Fax : 03 89 36 20 91
Mail : cfa.roosevelt@estvideo.fr

CAP Pâtissier par apprentissage

❖ CFA Marcel Rudloff Colmar
2 rue des Papeteries 68000 Colmar
Tél. : 03 89 21 57 40
Fax : 03 89 23 99 44
Mail : cfamr-colmar@wanadoo.fr
Site : www.cfa-colmar.cm-alsace.fr

CAP Pâtissier par apprentissage

MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées (durée 1 an, niveau V).
Cette Mention Complémentaire permet d'accéder aux postes de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration. Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

DANS LE BAS-RHIN

❖ CFA du lycée professionnel André Siegfried
12 rue des Dominicains - BP 40234 - 67504 Haguenau Cedex
Tél. : 03 88 73 54 55
Fax : 03 88 63 82 12
Mail : ce.0671760z@ac-strasbourg.fr
Site : www.lyc-siegfried-haguenau.ac-strasbourg.fr

CAP Pâtissier par apprentissage

❖ CFA d'Eschau
21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415 - 67412 Illkirch-Graffenstaden Cedex
Tél. : 03 88 59 00 80
Fax : 03 88 59 00 76
Mail : cfa.eschau@cm-alsace.fr
Site : www.cfa-eschau.fr

CAP Pâtissier par apprentissage

MC Pâtisserie boulangère par apprentissage.

BTM Pâtissier (en 2 ans par apprentissage, niveau bac). Accessible aux jeunes de moins de 26 ans titulaires du CAP Pâtissier, et d'une formation complémentaire d'un an dans le métier ou titulaires du CAP Pâtissier et justifiant d'une année de pratique professionnelle dans le métier.

❖ CFA du lycée professionnel Jules Verne
37 route Romaine - BP 50126 - 67703 Saverne Cedex
Tél. : 03 88 71 19 31
Fax : 03 88 91 11 50
Mail : cfajulesverne.saverne@wanadoo.fr
Site : www.lycee-verne.fr

CAP Pâtissier par apprentissage

❖ **Lycée Charles de Foucauld**
Allée d'Athènes - BP N° 60065 - 67306 Schiltigheim
Tél.: 03 88 18 60 00
Fax.: 03 88 18 60 09
Mail : lycee.ch.foucauld@wanadoo.fr
Web : www.lyceefoucauld.fr

Bac pro Boulangerie Pâtisserie en 3 ans.

Ce bac pro inclut 22 semaines de formation en entreprise réparties sur les 3 années

Le titulaire de ce bac pro peut poursuivre ses études (BTS, Mentions Complémentaires) ou entrer directement dans la vie active. Il peut travailler dans un laboratoire chez un artisan boulanger-pâtissier, chez un artisan pâtissier ou dans la grande distribution, exercer ses talents dans un restaurant gastronomique en proposant une carte des desserts. Après plusieurs années d'expérience, il peut occuper un poste de responsable d'équipe, responsable de laboratoire ou me mettre à mon compte.

FORMATION CONTINUE

Formations GRETA

❖ **GRETA Haute-Alsace**
3, rue Paul Verlaine 68200 MULHOUSE
Tél : 03 89 43 16 17
Web : www.greta-haute-alsace.com

CAP Pâtissier
Cours au CFA Roosevelt de Mulhouse

❖ **GRETA Nord Alsace**
11, rue Georges Clémenceau
BP 50215 - 67506 HAGUENAU Cedex
Tél : 03 88 06 16 66
Mail : gna@greta-nord-alsace.com
Web : www.greta-nord-alsace.com

CAP Pâtissier en alternance, en 1 an. Pour les demandeurs d'emploi titulaires d'un niveau V. La formation, financée par la Région Alsace, est intégrée au CAP dispensé au CFA de Saverne ou de Haguenau.

Formations CHAMBRE DES METIERS

❖ **Chambre des Métiers d'Alsace**

Espace Européen de l'Entreprise - 30, avenue de l'Europe - 67300 SCHILTIGHEIM

Tél. : 03 88 19 79 79

Mail : cma@cm-alsace.fr

Web : www.cm-alsace.fr

Section de Colmar

13, avenue de la République - B.P 20609 - 68009 COLMAR Cedex

Tél. : 03 89 20 84 50

Mail : cma.colmar@cm-alsace.fr

Section de Mulhouse

12, boulevard de l'Europe- BP 3007- 68061 MULHOUSE CEDEX

Tél. : 03 89 46 89 00

Mail : cma.mulhouse@cm-alsace.fr

Brevet Technique des Métiers Pâtisserie

Cours au CFA d'Eschau et de Colmar

Brevet de Maîtrise Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur

Formation de niveau III accessible aux titulaires du Brevet Technique des Métiers «Pâtissier» ou aux personnes ayant 7 ans d'expérience professionnelle (temps d'apprentissage compris) dans la pâtisserie et ayant satisfait à un entretien de positionnement. Cette formation prépare aux fonctions de chef d'entreprise ou d'encadrement d'une équipe dans un laboratoire.

Démarrage prévu à Mulhouse et Schiltigheim en mars 2011.

CONTACTS UTILES

❖ **Corporation des pâtissiers confiseurs glaciers du Haut-Rhin**

12 allée Nathan Katz – 68100 Mulhouse

Tél : 03 89 36 30 00

Mail : contact@uca68.fr

Web : www.uca68.fr/fr/corporation-patissiers

❖ **Corporation des pâtissiers confiseurs glaciers du Bas-Rhin**

Espace Européen de l'Entreprise – 2 Allée d'Oslo – 67300 Schiltigheim

Tel : 03.88.26.16.17

Mail : uca67@wanadoo.fr

