

Interview "Top Métier"

Je m'appelle Jean-Jacques Albiac. Je suis professeur en génie culinaire (Cuisine) et j'enseigne depuis 13 ans au lycée René Auffray de Clichy. J'ai commencé ma carrière par le métier de pâtissier-chocolatier.



La métier de pâtissier-chocolatier consiste à préparer des gâteaux, des viennoiseries, des chocolats... Il faut « monter » les gâteaux, les décorer, les cuire...

Se lever tôt !

Pour que le client puisse déguster ses croissants, je me lève à 3 heures du matin. Les pâtisseries s'ouvrent aux gourmands à partir de 10 heures.

Le week-end, je prépare des pièces montées sur commande pour des réceptions.

Être vaillant !

Pour exercer ce métier il faut avoir plein de qualités : être motivé, savoir se réveiller tôt, avoir le goût de l'effort, être minutieux, gourmand et avoir de la dextérité.

Et surtout être passionné par son métier !



La formation

Pour devenir pâtissier-chocolatier, deux formations existent : CAP pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, ou BAC Pro métiers de l'alimentation, option boulangerie-pâtisserie.

Le salaire

Il varie entre 1500 et 2300 euros pour un employé.

Mais on peut gagner beaucoup plus si l'on part à l'étranger.

