

Pâtissière ou pâtissier

Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA)

PROGRAMME EXCELLENCE
SCEAU ROUGE-RED SEAL

CNP 6332

Norme professionnelle élaborée par le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA) avec le soutien de la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT).

Norme approuvée par le ministre du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale en mars 2013.

DESCRIPTION DU MÉTIER

Une pâtissière ou un pâtissier planifie et effectue des travaux liés à la préparation, à la confection, à la cuisson et à la décoration d'une grande variété de produits de pâtisserie, tels que des gâteaux, des petits fours, des biscuits, des pâtes, des tartes, des crèmes et des mousses, ce qui implique savoir préparer du chocolat et cuire du sucre. Cette personne peut également réaliser des produits de spécialité en chocolat, des desserts glacés, des confiseries et des desserts à l'assiette. Les préparations au levain ne sont pas réalisées, sauf exception. À l'occasion, cette personne sert la clientèle et vérifie les quantités de produits en réserve.

ENTREPRISES ET PERSONNES VISÉES PAR LA NORME

La norme s'adresse principalement, mais pas exclusivement, aux personnes travaillant comme pâtissières ou pâtissiers dans un laboratoire ou dans une cuisine du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

La norme ne s'adresse pas :

- aux personnes qui savent fabriquer exclusivement certains produits (chocolatiers et chocolatières, confiseurs et confiseuses, glaciers et glacières);
- aux commis en boulangerie-pâtisserie d'un magasin spécialisé ou d'un marché d'alimentation qui ne réalisent pas de préparation;
- aux opérateurs et opératrices de machines et de procédés industriels utilisés dans la transformation des aliments;
- aux conducteurs et conductrices de machines qui fabriquent à la chaîne des produits de pâtisserie.

NORME PROFESSIONNELLE

La norme professionnelle relative au métier de pâtissière ou pâtissier constitue la référence en matière de développement et de reconnaissance des compétences dans le domaine.

Il est **obligatoire de maîtriser les compétences essentielles** (n^{os} 1 à 6) pour obtenir le certificat de qualification professionnelle.

Il n'est **pas obligatoire de maîtriser les compétences complémentaires** (n^{os} 7 à 9) pour obtenir le certificat de qualification professionnelle. Une attestation de compétences sera toutefois délivrée si elles sont maîtrisées.

Compétences essentielles	Compétences complémentaires
<ol style="list-style-type: none"> 1. Planifier et organiser le travail. 2. Réaliser des préparations de base. 3. Préparer des produits et les cuire au four. 4. Garnir, monter et préparer des produits. 5. Conserver des aliments. 6. Effectuer l'entretien des aires de travail et d'entreposage. 	<ol style="list-style-type: none"> 7. Confectionner des produits de spécialité en chocolat. 8. Confectionner des produits glacés. 9. Réaliser des produits de confiserie et des décors en sucre cuit.

QUALIFICATION PROFESSIONNELLE VOLONTAIRE

Une voie de qualification professionnelle volontaire est possible : le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT). Il permet de développer les compétences prévues par la norme professionnelle.

Les personnes qui maîtrisent **toutes** les compétences recevront un certificat de qualification professionnelle. Celles qui maîtrisent **une ou plusieurs** compétences recevront une attestation de compétence.

PROGRAMME D'APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL (PAMT)

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) vise les travailleuses et travailleurs qui désirent maîtriser les compétences figurant dans la norme professionnelle d'un métier. Dans le cadre du programme, ils sont des apprenties et apprentis et sont accompagnés dans leur apprentissage du métier par une personne d'expérience (une compagne ou un compagnon). La participation au programme est **volontaire**.

Apprentie et apprenti

Rôle	L'apprentie ou apprenti participe activement aux activités d'apprentissage lui permettant d'acquérir la maîtrise des compétences visées.
Critères	L'apprentie ou apprenti <ul style="list-style-type: none"> • doit avoir 16 ans ou plus; • doit avoir un emploi; • n'a pas besoin d'avoir d'expérience de travail.
Document de référence	Carnet de l'apprentie ou apprenti

Compagne et compagnon

Rôle	La compagne ou le compagnon encadre des apprenties et apprentis et les accompagne afin de leur permettre d'acquérir les compétences figurant dans la norme professionnelle. Cette personne doit donc maîtriser ces compétences (elle a un certificat de qualification professionnelle ou une bonne expérience du métier), être motivée à participer au processus d'apprentissage et habile à transmettre son savoir-faire.
Critères	Il est suggéré de sélectionner une personne qui remplit l'une des conditions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • elle a cinq ans d'expérience en pâtisserie ET est titulaire d'un diplôme d'études professionnelles (DEP) en pâtisserie. OU <ul style="list-style-type: none"> • elle est titulaire d'un certificat d'aptitude professionnelle (CAP) de pâtissier ou l'équivalent ET a réussi la formation en hygiène et salubrité alimentaires offerte par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).
Document de référence	Guide de la compagne ou du compagnon

RATIO COMPAGNE OU COMPAGNON / APPRENTIE OU APPRENTI

Une compagne ou un compagnon peut superviser jusqu'à **deux apprenties ou apprentis à la fois**.

DURÉE DE L'APPRENTISSAGE

La durée de l'apprentissage varie selon l'expérience de l'apprentie ou apprenti, ou l'organisation du travail. Il faut prévoir un maximum de **trois ans** lorsque cette personne n'a aucune expérience du métier. Par ailleurs, **entre six et 12 mois** sont nécessaires pour acquérir la maîtrise des compétences complémentaires.

SUBVENTIONS ET CRÉDIT D'IMPÔT

Le Programme du Sceau rouge permet aux travailleuses et travailleurs qualifiés d'exercer leur métier dans les provinces ou territoires qui participent à ce programme. Pour en savoir plus, consultez le site **Québec.ca**. Vous trouverez de l'information dans la section Emploi > Reconnaissance des études et de l'expérience > Faire reconnaître son expérience > [Favoriser la mobilité interprovinciale avec le Programme du Sceau rouge](#).

Dans le cadre de ce programme, l'apprentie ou apprenti pourrait être admissible aux subventions suivantes :

- Subvention incitative aux apprentis (SIA);
- Subvention à l'achèvement de la formation d'apprenti (SAFA).

L'entreprise participant au Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) pourrait être admissible à un crédit d'impôt. Pour en savoir plus, rendez-vous à **revenuquebec.ca**. Vous trouverez de l'information dans la section Entreprises > Impôts > Les sociétés > Crédits d'impôts > Crédits auxquels une société peut avoir droit > Formation > [Crédit d'impôt pour stage en milieu de travail – Apprenti inscrit au Programme d'apprentissage en milieu de travail](#).

POUR PLUS D'INFORMATION

Emploi-Québec

Vous pouvez obtenir plus d'information dans un bureau de Services Québec.

Vous pouvez également visiter le site **Québec.ca**. Vous trouverez de l'information dans la section Emploi > Métiers et professions > Connaître les professions et les métiers réglementés > [Qualification professionnelle](#). Vous pourrez en apprendre plus sur les sujets suivants :

- le programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT);
- la reconnaissance des compétences;
- les métiers visés par la qualification volontaire;
- les programmes de subvention.

Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation (CSMOCA)

7105, rue Saint-Hubert, local 105
Montréal (Québec) H2S 2N1

Téléphone : 514 499-1598

Site Web : csmoca.org