

# Pâtisserie DEP 5297



**Alimentation  
et tourisme**

## **DURÉE**

1350 heures (39 semaines)

## **CATÉGORIE DE PRÉALABLES**

Catégorie 1

Langue d'enseignement ..... 4<sup>e</sup> secondaire

Langue seconde ..... 4<sup>e</sup> secondaire

Mathématique ..... 4<sup>e</sup> secondaire

## **CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE**

- École hôtelière de l'Outaouais  
CFP Relais de la Lièvre-Seigneurie  
(Pavillon Relais de la Lièvre)

## **PARTICULARITÉ**

Alternance travail-études

[imaginetoit.ca](http://imaginetoit.ca)



# IMAGINE-TOI...

en formation professionnelle !



## Nature du travail

- Préparer des biscuits, des tartes, des gâteaux, des produits glacés, des crèmes, des chocolats et des pâtisseries spécialisées
- Sélectionner ou élaborer des recettes
- Déterminer les ingrédients nécessaires et leur quantité
- Façonner le glaçage et la décoration des pâtisseries
- Emballer les produits et les vendre à la clientèle

## Profil de l'emploi

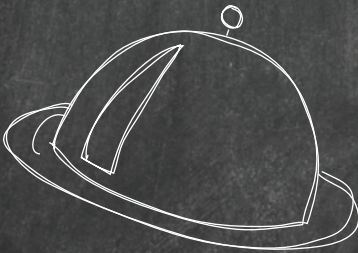
- Réaliser divers produits en faisant preuve de créativité
- Aimer voir concrètement les résultats de son travail
- Préférer travailler de ses mains
- Avoir le souci du détail, du service à la clientèle et un bon esprit d'équipe

## Métiers et professions

- Chef pâtissier
- Pâtissier
- Traiteur

## Milieus de travail

- Boulangeries et pâtisseries
- Centres de villégiature
- Confiseries
- Hôtels
- Industrie des produits de la boulangerie et de la pâtisserie
- Restaurants
- Supermarchés d'alimentation
- Traiteurs



Service régional  
de la  
formation professionnelle  
de l'Outaouais

**École hôtelière de l'Outaouais**  
**CFP Relais de la Lièvre-Seigneurie (Pavillon Relais de la Lièvre)**

584, rue Maclaren Est  
Gatineau (Québec) J8L 2W2  
☎ 819 986-8514, poste 4000  
eco040@cscv.qc.ca

