



Parcours Avenir

Présentation d'un métier

Date 31/10/2017

Nom de l'intervenant : M. FISSON

1) Je rencontre un professionnel :

Nom du métier	Pâtissier
Parcours scolaire	2 ans en apprentissage du métier de boulanger après la troisième. CAP complémentaire en pâtisserie
Métiers exercés	Boulangier pendant quelques années. Depuis 18 ans à Stavanger en tant que pâtissier.
Points forts rencontrés dans sa carrière	Le voyage est une grande opportunité pour découvrir de nouvelles techniques et des recettes. Il y a très peu de chômage dans les métiers de la bouche. Il est très facile de retrouver un travail. M Fisson possède une grande liberté dans la cuisine car il est le seul pâtissier.
Difficultés rencontrées dans sa carrière	Pour lui, il n'y en a pas quand on est passionné par son métier, on passe facilement au-dessus de certaines contraintes (horaires strictes, travail les jours fériés, pas le choix dans les vacances, travail la nuit et debout, savoir gérer les commandes).
Possibilités d'évolution	On peut passer d'ouvrier à sous-chef et de sous-chef à chef. On a aussi la possibilité de monter sa propre entreprise et d'enseigner aux autres.
Outils utilisés	Fours, casseroles, frigo, chambres froides, batteurs et petit matériel... Il utilise des recettes basiques qu'il peut assembler pour faire de nouveaux desserts. Il dispose ses recettes dans une boîte.
Divers	L'usage des mathématiques est quotidien: utilisation de la proportionnalité, des conversions... Il est passionné par son métier.