

Le pâtissier : *un professionnel créatif*

Le pâtissier prépare des desserts et des sucreries.



Il cuisine des pâtisseries comme des tartes, des gâteaux aux chocolats



Il vend des glaces, des chocolats et des bonbons.



Il connaît bien les secrets de fabrication des différentes pâtes, il sait choisir les ingrédients.



le pâtissier séduit aussi les gourmets en soignant la décoration des desserts



Étapes de travail

- 1- Le pâtissier prépare la pâte et les garnitures.
- 2- Il fait de cuisson du produit.
- 3- Il réalise les décorations.



Les principaux ingrédients utilisés sont:

- La farine, le sucre, les produits laitiers, le chocolat et les colorants.



Les outils de travail sont :
les fours, réfrigérateurs, fouets...

