Justine
[redacted]
3e Mozart

Rapport de Stage

Du 12 au 15 /11

2019-2020

Sommaire :

- Présentation de l’entreprise .

- Implantation géographique .

- Description de mes journées en entreprise : Journal de Bord .

- Analyse d’un métier : pâtissier .

- Bilan de ma semaine de stage .

- Remerciements .

Présentation :

Mission :

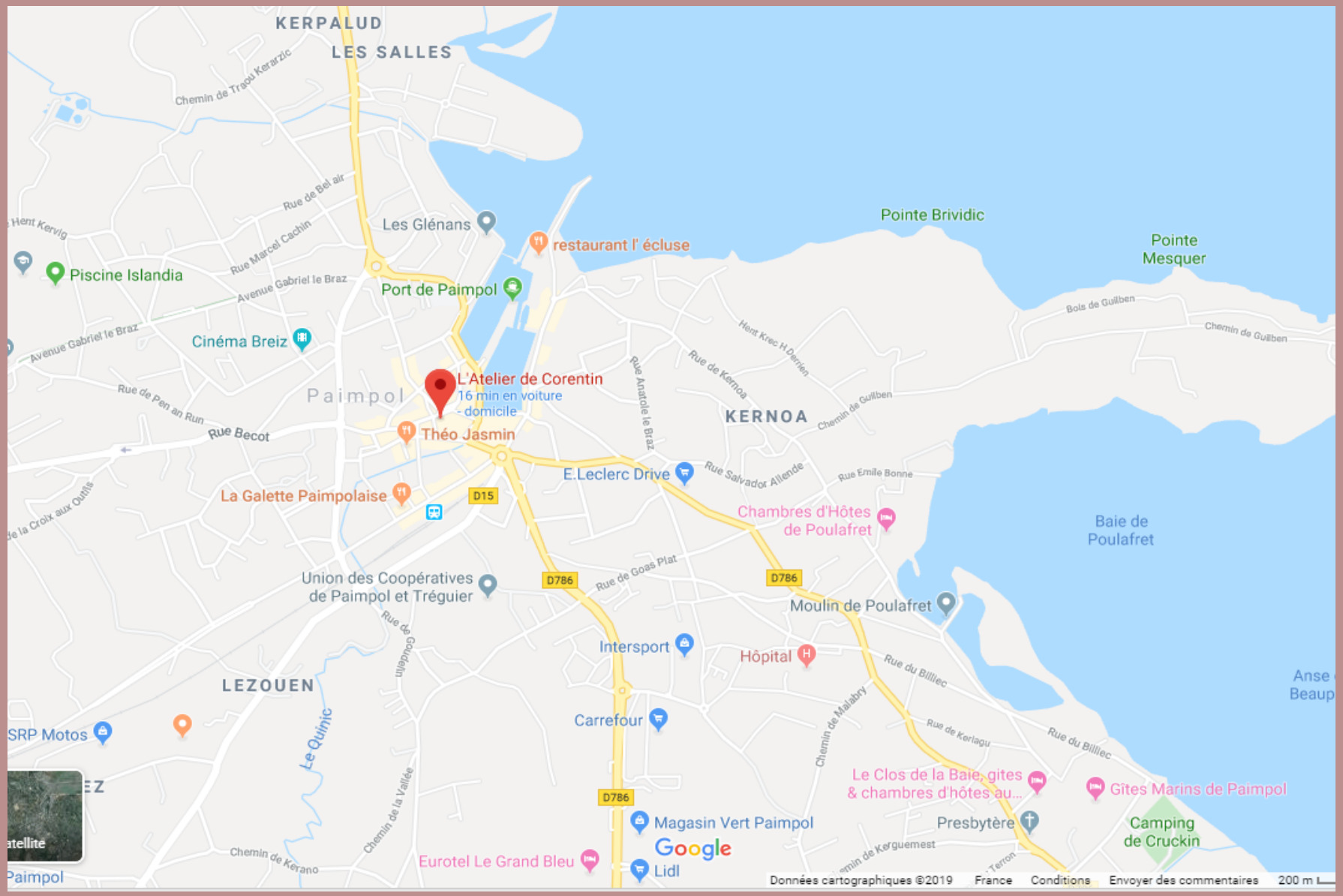
L’entreprise L’Atelier de Corentin est un restaurant , une pâtisserie / boulangerie et fait aussi salon de thé. L’entreprise a débuté en janvier 2017, elle est située 25 Place du Martray à Paimpol (22500). Elle a pour gérant Corentin [redacted] qui est spécialisé dans la restauration traditionnelle .

Effectifs :

Il y a 2 Pâtissiers dont le gérant , 1 cuisinier , 1 apprentie , 1 serveuse / vendeuse .
(Ps : Il y avait une stagiaire pendant la semaine où j’y étais)

Implantation géographique de l'entreprise :

25 Place du Martray, 22500 Paimpol



Mardi 12 :

Comme chaque matin je me suis changée avec la tenue que l’on m’a prêté.
- Jaouen (1 des pâtissier) et a été mon maître de stage toute la semaine .
- Il m’a montré comment décorer les tartes au citron meringué, cheesecake ,monts blancs, milles feuilles , tartes aux fruits frais, Les Angéliques, les forêts noires, New yorkais.
- Il m’a montré comment me servir d’une poche à douille .
- On a aussi fait la préparation du cheesecake et du crémeux passion .
- J’ai aidé à faire la plonge (vaisselle) .
- J’ai observé Jaouen couper et poser les fruits de la passion sur les Holidays .
- On a posé ce qu’on a décoré en vitrine .

Mercredi 13 :

- On a fait les mêmes choses que la veille avec une décoration différente sur les tartes aux fruits et on les a mis en vente en vitrine.
- On a décoré les Matts qui avaient été préparé le jour d'avant par Margot (apprentie)
- Avec Margot on a démoulé les madeleines natures et chocolats, puis j ai écrit le nom sur le couvercle du sceau .
- J'ai boulé les cookies avec la pâte qui avait déjà été faite avant . Le cuisiner m'a dit d'en faire 15 et de rajouter la pâte qui restait sur les cookies qui en avaient le moins .
- J' ai fait de la plonge comme hier jusqu'à Vendredi (j'en ai fait chaque jour) .
- Avec Jaouen, Margot et la stagiaire de Margot on a démoulé les craquelins (ça va plus vite à plusieurs) .
- J'ai observé Jaouen faire les choux avec une poche à douille .
- Il m'a montré la technique pour déposer plus rapidement les craquelins sur les choux pendant qu'il continuait à les confectionner.
- J'ai coupé les fruits pour les placer sur les gâteaux .
- J'ai appris à décorer les tartes magnum .

Photos à la fin

Jeudi 14 :

- Corentin (patron) m’a montré comment couper les poires et les gousses de vanille .
- Après j’ai mélangé le tout dans un sceau .
- Il m’a aussi montré comment remplir une poche et la mettre sous vide avec la machine .
- J’ai aidé Jaouen à préparer le Financier et Grelot .
- J’ai cassé des gousses de vanille séchées que j’ai mis dans un moulin à café et après je les ai tamisé . (Corentin m’a montré)
- J‘ai fait la même chose qu’hier avec les cookies .
-J’ai coupé la base du biscuit du New Yorkais que j’ ai ensuite mis dans des sceaux . (Corentin m’a montré)

Vendredi 15 :

- J’ai coupé les poires et les 4 gousses de vanille que j’ai mélangé par la suite .
- J’ai rajouté les poires d’hier avec celle d’aujourd’hui et rajouté de la purée de poire .
- J’ai coupé des griottes en deux et les ai mélangé à un confit de griottes .
- J’ai mis 2 L de lait dans un cul de poule (saladier) où il y avait de la crème chantilly .
- J’ai aidé Jaouen à faire le crémeux café en faisant les pesées en x2 certains ingrédients .
- J’ai observé et aidé Jaouen et Margot à faire les essais pour les desserts de Noël .

Il est réalisé avec de la mousse vanille (en sphère moule), une insère poire vanille au milieu et par dessus une mousse caramel recouverte d’un biscuit caramel .

Analyse du métier de pâtissier :

- Ce métier consiste à faire des gâteaux, faire les préparations et décorer les gâteaux

Le pâtissier est spécialisé dans les desserts, il confectionne tartes, gâteaux, petits fours, entremets et pièces montées. Il peut aussi réaliser des produits traiteurs, des chocolats mais aussi des glaces.

Il connaît par cœur les secrets de fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, feuilletée), il doit savoir choisir les bons ingrédients et les doser avec précision. Le pâtissier soigne la décoration des desserts (fleurs en sucre, glaçages …). Le pâtissier est chargé de l'entretien du matériel et des machines utilisées. Les commandes, le contrôle et le stockage des matières nécessaires à la fabrication des produits font partie également de ses fonctions .

Les conditions de travail :

Le pâtissier peut travailler dans différents types d'entreprises : boulangerie-pâtisserie artisanale, industrielle, grande surface, restaurant ou cantine d'entreprise. Il peut également être installé à son compte en tant qu'artisan.
Seul ou en équipe, il exerce son activité dans un laboratoire. Celui-ci comprend des plans de travail, plaques de cuisson, fours, chambres froides. Le pâtissier est continuellement debout et est exposé à des variations importantes de température (fours, réfrigérateurs).

Le pâtissier commence sa journée de bonne heure et travaille souvent le week-end et les jours fériés. Les périodes de fête (Noël, Pâques) sont des moments intenses d'activité.

Les qualités nécessaires pour l’exercer :

Adresse dans l’exécution des gestes, rigueur dans le suivi des recettes, minutie dans les dosages, respect de l’hygiène, esprit créatif pour décorer les desserts… le pâtissier doit avoir bon nombre de qualités. Avant de s’orienter vers ce métier, il faut s’assurer de ne pas être allergique à la farine ou être asthmatique. Il faut aussi savoir travailler en équipe .

Les diplômes généralement requis :

Le CAP Pâtissier est le diplôme de référence dans la profession. Ce CAP peut être complété par un CAP Boulanger en un an pour avoir une double compétence.
Il est possible aussi de poursuivre sa formation en préparant : la MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées (niveau 5), la MC Pâtisserie boulangère (niveau 5), le Bac Pro Boulanger pâtissier (niveau 4) ou le BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur (niveau 4) .

Écoles ou établissements de formation (région):

Le lycée La Closerie à Saint Quay -Portrieux (22)
CFA de Ploufragan (22)
CFA de Dinard (22)
Lycée polyvalent Le Paraclet (29)
Lycée professionnel Saint-Joseph Saint-Marc à Trégunc (29)
Le lycée Saint-Michel à Priziac (56)
Lycée professionnel Louis Guilloux (35)

Rémunération approximative en début de carrière :

Les salaires mensuels bruts peuvent être compris entre le Smic (1 458 €) pour un titulaire de CAP débutant et 1 600 € pour un ouvrier plus qualifié.

Les meilleurs salaires peuvent atteindre 2 300 €. Installé à son compte, l'artisan pâtissier peut dégager mensuellement des revenus allant de 2 600 à 4 600 € par mois .

Perspectives d’emploi :

Le pâtissier débute sa carrière comme apprenti, puis passe par le stade d’ouvrier, de responsable d’équipe ou devient commerçant indépendant.

Il peut accéder à des postes d’encadrement comme chef de partie, gérant, responsable en grande surface ou responsable de laboratoire.

Certains pâtissiers se spécialisent comme chocolatiers-confiseurs ou glaciers. D’autres deviennent traiteurs et proposent des plats du jour, des buffets pour les réceptions.

L’expatriation est aussi une évolution possible en raison de la réputation culinaire française .

Selon une récente étude réalisée par Textkernel en juillet 2016, les offres d'emploi de pâtissiers représentaient près de 20,4 % de celles recensées sur 15 mois dans le domaine des métiers de bouche .

Avantages

Un pâtissier trouve du travail partout dans le monde
Le pâtissier travaille en équipe
Le pâtissier innove et apprend tous les jours

Inconvénients

Se lever tôt
Des horaires en décalés
Risque de brûlure et coupure

Bilan de stage

Ce stage m’a permis de découvrir le matériel utilisé dans le laboratoire ainsi que différentes recettes pour la confection des gâteaux.
J’ai également appris le travail en équipe dans le cadre d’une entreprise.
J’ai été impressionnée par leurs connaissances des recettes sans utiliser de support.
J’ai eu l’occasion de participer aux essais des desserts de Noël.
Ce stage a confirmé mon envie de continuer ainsi que de me former dans cette profession.
Ce métier m’attire parce que l’on peut inventer et tester de nouvelles recettes tous les jours. On utilise notre imagination pour la confection des recettes et des décors des gâteaux .
Grâce à tous ça on ne s’ennuie jamais et le travail n’ est pas répétitif.

Sources :

https://www.tripadvisor.fr/Restaurant_Review-g488278-d12652698-Reviews-L_Atelier_de_Corentin-Paimpol_Cotes_d_Armor_Brittany.html

Remerciements :

Je tenais à remercier Corentin [redacted] et toute son équipe pour leurs accueils et leurs patiences. Ils m’ont appris beaucoup de choses et ont répondu à toutes mes questions. J’ai vraiment apprécié l’ambiance de cette entreprise. Encore un grand merci à eux.

Suite des photos :

Recettes :

Cheesecake :

750 g philadelphia
750 g de Fromage Blanc
280 g de crème
5 œufs
150 g de sucre

Crème marron :

250 g de Lait
850 g de marron
175 g de jaune
15 g de maïzena
440 g de beurre

Cakes pistache :

1,5 g de jaune
4 demi cuillère de BP
1,5 kg de Sucre Glace
600 g de brisures de pistache
450 g de pâte pistache
Cuire 1 heure à 165 °

Craquelin :

625 g de cassonade
325 g de farine
500 g de beurre

Caramel :

600 g de sucre
300 g de glucose
10 g fleur de sel
220 g de beurre
840 g de crème

toujours faire x2

Chantilly Earl Grey :

350 g de crème liquide
3 de thé
45 g de chocolat blanc

Crème caramel (x2)

1 kg de sucre
2 880 g de lait entier
160 g de maïzena
480 g de jaune
8 feuilles de gélatine
320 g de beurre
200 g de sel

crémeux passion :

850 g de passion
60 g de gélatine
500 g de sucre
1 kg d'oeufs
700 g de beurre

(+ purée de gingembre)

Chantilly :

1 L de crème
80 g de sucre
100 g mascarpone
1 gousse de vanille

Chantilly ivoir pistache :

150 g de chocolat blanc
500 g de crème liquide
40 g de pâte de pistache

Crémeux café :

1 L de lait demi écrémé
600 g de pâte de café
105 g de jaunes
140 g de sucre
70 g de maïzena
280 g de beurre
+ 2 feuilles de gélatine

Crémeux praliné :

1 L de lait demi écrémé
328 g de praliné
238 g de jaunes
94 g de maïzena
187 g de sucre
218 g de beurre
+ 4 feuilles de gélatine