

Commis pâtissier

RNCP12047 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221w
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande

Certificateur(s)

Le Cordon Bleu

<http://www.cordonbleu.edu/paris>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Dans le cadre de l'entreprise et en fonction de son expérience du métier et de l'organisation de l'entreprise, le titulaire de la certification peut prétendre à un emploi de: chef pâtissier, chef de partie en pâtisserie, pâtissier traiteur, gérant(e) ou propriétaire de pâtisserie ou pâtisserie traiteur, gérant(e) ou propriétaire de salon de thé ou café. Sous la conduite de chefs pâtissiers au parcours professionnel exemplaire, cette certification est de nature à permettre aux titulaires de prendre rapidement des responsabilités en entreprise. Nombre d'entre eux créent leur propre entreprise ou encore reprennent une entreprise familiale dans les 3 ans après la certification.

En ce qui concerne les titulaires qui sont en reconversion professionnelle, ils peuvent évoluer vers des métiers du secteur de la gastronomie qui restent en cohérence avec leur précédent parcours, par exemple les métiers du conseil et de la diététique.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités ou compétences attestées:

- maîtrise les techniques d'élaboration et de cuisson des différentes pâtes (exemples: pâtes brisées, pâtes feuilletés, pâtes à choux)
- maîtrise les techniques d'élaboration de différentes crèmes (exemples: crème au beurre, crème chiboust, crème anglaise)
- maîtrise les techniques du travail du chocolat (tempérage, modelage)
- maîtrise les technique du travail du sucre (sucre tiré et soufflé)
- maîtrise la gestion d'un inventaire
- maîtrise le contrôle de la qualité des matières premières

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Pâtisserie, artisan boulanger, artisan pâtissier ;
- Entreprise de type artisanal, entreprise de restauration, traiteur ;
- grande ou moyenne surface ou encore dans un PME-PMI.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les titulaires de la certification peuvent prétendre à un emploi de:

- commis pâtissier de restaurant
- commis pâtissier en boutique (pâtisserie)

- commis pâtissier traiteur

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 647 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	160 445
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	41 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, VAE

Directeur Pédagogique 3 chefs Le Cordon Bleu

3 chefs salariés

3 chefs employeurs

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP31887

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/12047/>