

Pâtissier (BTM)

RNCP1471 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221s
Code(s) ROME	D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	13/03/2009

Certificateur(s)

Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA)

<http://www.artisanat.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le pâtissier procède aux grandes activités décrites ci-dessous : - Organisation, réalisation dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité de l'ensemble des opérations de fabrication des produits relevant des champs d'activité de la pâtisserie, confiserie chocolaterie, glacerie, produits traiteurs : confection de l'ensemble des pâtes, crèmes, sauces et masses spécifiques à la profession, réalisation de mélanges, cuisson

- Choix et approvisionnements des matériels et matières premières nécessaires à la fabrication
- Gestion de l'interface magasin/laboratoire : organisation et planification de la production en fonction des commandes et prévisions de consommation
- Recherche de produits nouveaux adaptés aux goûts de la clientèle
- Gestion des coûts de fabrication
- Animation d'équipe

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées renvoient à deux grands domaines de compétences : un domaine de compétences appliquées à la production ; un domaine de compétences transversales appliquées à l'organisation, la gestion, la commercialisation de la production

1) Domaine production

- Organiser, réaliser, superviser l'ensemble des opérations de fabrication de produits des champs d'activité suivants : pâtisserie, confiserie chocolaterie, glacerie, produits traiteurs en respectant les procédures et règles d'hygiène et de sécurité
- -- exécution et création des mélanges ou appareils équilibrés dans les différents champs d'activité pâtisserie, confiserie-chocolaterie, glacerie traiteur
- -- maîtrise des développements physiques, biologiques et chimiques des produits
- -- maîtrise des différentes cuissons
- -- maîtrise de la conception, du montage, de l'assemblage, de la décoration des produits en fonction de critères esthétiques, gastronomiques et attractifs pour la clientèle
- Gérer la fabrication (matières premières, moyens, délais) en fonction des besoins d'approvisionnement du magasin et des commandes
- Garantir la qualité sanitaire des produits

2) Domaine de compétences transversales

- Identifier et évaluer les coûts de fabrication et les frais indirects, choisir le procédé de fabrication qui permet

d'optimiser les coûts

- Adapter sa production en fonction de la demande du client et du marché
- Organiser son travail et celui des collègues pour optimiser la gestion de la production
- Animer une équipe pour développer ses compétences et son efficacité.

Le BTM pâtissier sanctionne une double qualification : celle d'un professionnel hautement qualifié et celle de chef de laboratoire ou second d'entreprise artisanale.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activité : - Pâtisserie, boulangerie pâtisserie de type artisanal

- Pâtisserie confiserie chocolaterie glacerie

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Types emplois accessibles : - pâtissier chef de laboratoire,

- chef de fabrication,
- chef d'équipe,
- second de chef d'entreprise artisanale,
- artisan pâtissier.

RÈGLEMENTATIONS 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)
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 730 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (45 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtissiers · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	14 465
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	17 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtissiers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION
idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

- représentants de la profession (80 %) - formateurs chargés de la préparation au Brevet technique de métiers (20%)

COMPOSITION DU JURY — VAE

- représentants de la profession (50%) - représentants de l'organisme valideur (50%)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 13/03/2009

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP6901

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.apcm.com>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1471/>