

Pâtisserie boulangère

RNCP2444 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	MC5 — Mention complémentaire
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21539, 21528
Code(s) ROME	D1102, D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2023

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de la mention complémentaire “ pâtisserie boulangère ” conçoit et réalise des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière principale est la farine. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés à la boulangerie-pâtisserie. Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise.

L'organisation de la production peut l'amener à travailler en horaires décalés, en fin de semaine, et lors des périodes de fête.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences..

Blocs de compétences

RNCP2444BC01 — Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP N° 2444- Organisation et production

LISTE DE COMPÉTENCES

ORGANISER

Approvisionner les postes de travail, choisir le matériel, planifier son travail.

Organiser sa production.

RÉALISER

Nettoyer et désinfecter son poste et de travail.

Réaliser les pâtes de pâtisserie boulangère.

Réaliser les crèmes, les garnitures, les appareils à base de produits laitiers.

Réaliser les crèmes et appareils à base de fruits.

Travailler les fruits frais. Mettre en forme.

Garnir et fourrer.

Conduire les cuissons.

Réaliser les produits salés et les finitions.

Décorer.

Conditionner et stocker.

CONTRÔLER

Contrôler la livraison.

Contrôler les matières premières livrées, stockées et utilisées.

Contrôler les processus de ses fabrications.

Contrôler les produits finis.

Contrôler l'état des stocks.

COMMUNIQUER

Communiquer sur l'état du stock et les anomalies.

Argumenter sur les caractéristiques technologiques et commerciales des produits.

Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente.

Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise

RNCP2444BC02 — Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP N° 2444-Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production

LISTE DE COMPÉTENCES

Communiquer

sur

les

matières

premières, produits

et

techniques

de fabrication

Communiquer sur les équipements et matériels utilisés et sur les règles

d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels

RNCP2444BC03 — Bloc de compétences N° 3 fiche RNCP N° 2444-Évaluation de l'activité professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Élaboration

d'un

dossier

au

moyen

de

l'outil

informatique

dans

lequel l'activité

professionnelle est décrite

(2

pages

maximum) et

deux

situations

professionnelles

observées ou vécues.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Il exerce son activité dans les pâtisseries, les boulangeries, les boulangeries-pâtisseries ainsi que dans toutes les

entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil oud'un laboratoire de fabrication des produits de pâtisserie-boulangère.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES
ouvrier pâtissier, pâtissier

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)
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 initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION
A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE
le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : -d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage
• de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER
Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 750 €
Selon la branche	6 134 € – 6 750 €
Prise en charge	Branches concernées
6 750 €	Valeur par défaut · 211 branches

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2023
-------------------------------------	------------

Date de dernière délivrance possible	31/08/2023
--------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP37315

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/2444/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	7
----------------------	---

Montant total engagé	18 600 €
----------------------	----------

Coût moyen par dossier	2 657 €
------------------------	---------

Durée moyenne	210 h
---------------	-------

Période	10/2020 – 01/2023
---------	-------------------

France compétences	79 %
--------------------	------

France Travail	20 %
----------------	------

Reste à charge titulaire	2 %
--------------------------	-----

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.