

Chef pâtissier

RNCP27768 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	D1104, D1102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	03/03/2020

Certificateur(s)

Institut Paul Bocuse

<http://formationcontinue.institutpaulbocuse.com>

INSTITUT LYFE - APPLICATION (INSTITUT LYFE - APPLICATION) · SIRET : 44459644900017

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le Chef pâtissier gère l'ensemble des processus de production en intégrant les objectifs de l'entreprise et les évolutions des modes de consommation des clients. Son sens de l'entrepreneuriat et de l'innovation associé à sa maîtrise des techniques de fabrication, des méthodes d'approvisionnements, de transformation et de conservation des produits lui permet de concevoir une offre originale, d'anticiper et prendre les décisions au niveau de son service et/ou de l'entreprise pour adapter sa prestation sur le plan qualitatif et économique.

En fonction de la nature des activités qu'il pilote, il œuvre dans un objectif de développement pérenne et responsable en prenant en considération :

- les nouvelles technologies développées dans les métiers de la pâtisserie, viennoiserie et boulangerie
- le respect de l'environnement
- la créativité et l'évolution des concepts et des offres en pâtisserie et boulangerie
- la relation avec la clientèle et ses attentes en termes d'équilibre et de sécurité alimentaire, d'approche socioculturelle des habitudes alimentaires
- l'évolution des technologies de l'information et de communication
- la planification et l'encadrement de sa brigade
- l'optimisation des résultats et leur impact sur son activité

Ses tâches principales s'articulent autour de 4 pôles d'activité :

Activité 1 : Gestion de la production

- o Gestion des approvisionnements
- o Fabrication et organisation de la production

Activité 2 : Conception d'une offre adaptée

- o Mise en cohérence de l'offre avec le marché
- o Vente et promotion

Activité 3 : Communication

- o Relations humaines
- o E-communication

Activité 4 : Innovation et entrepreneuriat

- o Gestion de projet
- o Recherche et créativité

COMPÉTENCES ATTESTÉES

En plus de sa maîtrise des techniques et processus de fabrication, le Chef pâtissier doit démontrer des capacités et savoir-faire déployés au niveau de :

- 1- L'organisation, la conception et la réalisation d'un bien et d'un service
- 2- Le contrôle et la mesure de la performance qualité et économique
- 3- La communication, l'argumentation et la motivation
- 4- L'anticipation et la décision à court et moyen, voire à long terme
- 5- L'innovation, la créativité et un esprit entrepreneurial

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Restauration gastronomique
- Restauration traditionnelle
- Traiteur, événementiel
- Restauration embarquée (maritime, ferroviaire, aérien)
- Agro-alimentaire

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Chef pâtissier d'hôtel-restaurant
- Chef pâtissier de restaurant
- Chef pâtissier-traiteur
- Chef pâtissier en R&D
- Chef pâtissier, propriétaire ou gérant de boutique

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, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Président = un professionnel

Membres professionnels (dont un titulaire du titre) et enseignants

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Président = un professionnel

Membres professionnels (dont un titulaire du titre) et enseignants

COMPOSITION DU JURY — VAE

Président = un professionnel

Collège professionnel (1/4 dont parité employeur/salarié)

Collège enseignant

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 03/03/2020

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/27768/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	2
Montant total engagé	2 065 €
Coût moyen par dossier	1 033 €
Durée moyenne	447 h
Période	07/2020
France compétences	100 %

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