

Chef pâtissier en gastronomie

RNCP28655 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	M1302
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	19/07/2020

Certificateur(s)

CHEF & WINE · SIRET : 53257405000029

Chef and Wine - Gastronomicom

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le chef pâtissier en gastronomie est un créateur qui sait travailler sous la contrainte : la pâtisserie est un art précis, dans réalisation des recettes comme dans la présentation.

Le chef pâtissier gastronomique supervise et organise le travail d'une équipe de pâtissiers, plongeurs et petites mains au sein des postes principaux du laboratoire : le poste pâtisserie classique et fours frais (la pâtisserie traditionnelle - éclairs, millefeuilles, petits-fours) ; le poste des entremets et petits gâteaux individuels intégrant souvent des mousses, des crèmes et des finitions plus modernes tels que des décors en chocolat ou des brochettes de fruits ; le poste du tour où sont fabriqués avant leur cuisson viennoiserie, gâteaux, tartes cuites et feuilletage ; le poste du four pour la cuisson des biscuits (cigarettes, meringuettes, macarons...), gâteaux cuits (cake, moelleux...), croissants et viennoiserie.

Il exécute et fait réaliser à temps les commandes des commerciaux en pâtisserie pour des cocktails et réceptions d'entreprise ou de particuliers.

Il gère les stocks de matières premières, passe des commandes au meilleur prix tout en veillant à toujours obtenir un produit de qualité.

Il surveille le cours de certains produits secs comme la poudre d'amandes et le chocolat.

Il recherche et crée de nouvelles recettes en relation avec le service marketing et sous les directives du directeur de la production gastronomique.

Le chef pâtissier en gastronomie est aussi confiseur et travaille tous les dérivés du sucre pour proposer dans sa vitrine des caramels, nougats, pâtes de fruits, dragées, bonbons, etc.

Enfin, le chef pâtissier en gastronomie peut être traiteur. Il prépare des canapés, petits fours et autres desserts portions pour des cocktails ou banquets à l'extérieur.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

- 1 - Créer et confectionner des pièces de pâtisserie

Créer des pièces de pâtisserie

Réaliser des cartes de pâtisseries gastronomiques

- 2 - Gérer des commandes d'ingrédients et préparer des pièces de pâtisserie gastronomique originales

Rechercher et sélectionner des ingrédients

Préparer les ingrédients et les matières premières

3 - Diriger des productions de pâtisseries gastronomiques pour des points de vente, des buffets et des événements

Préparation et planification d'échéances et de productions de pâtisseries

Diriger des équipes de commis et de pâtissiers pour des réalisations de pièces de pâtisserie

4 - Réaliser des présentations esthétiques des pâtisseries gastronomiques

La réalisation et la présentation de buffets réceptifs

La création de pièces de pâtisserie originales

5 - Développer une activité de pâtissier en gastronomie

Gérer et développer une entreprise de pâtisserie

Commercialiser des prestations de création de pâtisseries

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les pâtisseries artisanales représentent encore la plus grande source d'emplois pour le chef pâtissier en gastronomie.

Les traiteurs proposent fréquemment des produits de pâtisserie

Les chaînes hôtelières, en particulier internationales, sont à la recherche de chef pâtissiers français.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Chef pâtissier en gastronomie
- Maître pâtissier
- Pâtissier créateur
- Maître d'art en pâtisserie
- Chef de partie pâtissier / pâtissière

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).

Projets de recrutement (BMO 2026)	308
Jugés difficiles à recruter	33 %
Emplois saisonniers	0 %
Familles professionnelles (FAP)	L6X00 — Dirigeants de petites et moyennes entreprises de moins de 50 salariés

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

- 4 professionnels du secteur non intervenant dans l'établissement, dont l'un est président du jury (2 membres du collège employeur et 2 membres du collège employé)
- Le Directeur de Chef and Wine
- Le Directeur Pédagogique

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 19/07/2020

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.gastronomicom.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/28655/>