

Pâtissier en restauration collective

RNCP31368 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221, 334
Formacode(s)	21528
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3225 — Personnel des entreprises de restauration de collectivités
Date d'enregistrement	07/08/2018
Date d'échéance	07/08/2023

Certificateur(s)

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) · SIRET : 81531318400013

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la restauration collective (CPNEFP-RC) - CERTIDEV

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le pâtissier en restauration collective est chargé d'assurer la production et la distribution des desserts dans une entreprise de restauration collective. Il participe à l'élaboration de la carte des desserts, sous la responsabilité du chef de cuisine ou du chef pâtissier, le cas échéant.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences attestées de la certification Pâtissier en restauration collective H/F s'articule autour de quatre grandes activités principales :

- Approvisionnement et stockage
- Production
- Distribution
- Contrôle

Blocs de compétences

RNCP31368BC01 — Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés

LISTE DE COMPÉTENCES

Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, Par la voie de la VAE, dossier de validation.

Remise d'une attestation de délivrance du bloc de la certification de Pâtissier en restauration collective.

RNCP31368BC02 — Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Appliquer les règles de sécurité alimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, Par la voie de la VAE, dossier de validation.

Remise d'une attestation de délivrance du bloc de la certification de Pâtissier en restauration collective.

RNCP31368BC03 — Produire des pâtisseries fraîches et desserts maison

LISTE DE COMPÉTENCES

Concevoir des pâtisseries fraîches

Concevoir des desserts maison

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, Par la voie de la VAE, dossier de validation.

Remise d'une attestation de délivrance du bloc de la certification de Pâtissier en restauration collective.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

La restauration collective – y compris autogérée- assure près de la moitié des repas et prestations alimentaires pris hors foyer, tous types de restaurations confondus. Cette Branche compte aujourd'hui 73 000 unités de production, dont plus de 20 000 en restauration collective concédée. Cette dernière employant plus de 100 000 salariés, dont 600 pâtisseries en restauration collective H/F.

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

L'activité de Pâtissier en restauration collective s'exerce au sein de cuisines centrales, laboratoires ou dans des établissements de restauration collective.

Le métier de pâtissier exige un grand sens de la créativité, de la rigueur ainsi qu'une grande habileté manuelle. Une expérience confirmée en cuisine est généralement demandée.

Les activités et les compétences décrites dans la certification correspondent à un cœur de métier qui s'applique quel que soit le type d'établissement.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Pâtissier en restauration collective ; Pâtissier de restaurant H/F

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
Salaires médians (mensuels)	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 continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié
Minimum 4 personnes (jury paritaire)

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	7 629 €
Selon la branche	6 588 € – 8 094 €
Prise en charge	Branches concernées
7 629 €	Valeur par défaut · 209 branches
8 094 €	CPNE de l'industrie hôtelière, CPNEFP de la restauration collective
7 729 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
6 588 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme

Base légale

Date de décision	07/08/2018
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	07/08/2023

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.certidev.com

CERTIDEV

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31368/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	1 600 €
Coût moyen par dossier	1 600 €
Durée moyenne	56 h
Période	03/2021
France compétences	100 %

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