

CQP Chef pâtissier en restauration collective

RNCP31369 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	334, 221
Code(s) ROME	G1602
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3225 — Personnel des entreprises de restauration de collectivités
Date d'échéance	19/05/2020

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 chef pâtissier en restauration collective est responsable d'un (ou plusieurs) pôle(s) de production pâtisserie. À la tête d'une équipe de 1 à 5 pâtissiers, il travaille en autonomie sous la direction du chef gérant. Il est uniquement présent dans les grosses collectivités ayant des exigences spécifiques de desserts frais et fait maison.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences attestées du CQP Chef pâtissier en restauration collective H/F s'articulent autour de sept grandes activités principales :

- Gestion de la production des pâtisseries fraîches et desserts maison
- Définition de l'offre desserts
- Management du personnel dédié à la pâtisserie
- Garantie de la qualité de la prestation pâtissière
- Contribution privilégiée de la satisfaction des convives
- Garantie de la sécurité alimentaire et de l'hygiène
- Gestion autonome des achats et du stock

Blocs de compétences

RNCP31369BC01 — Bloc 1 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Appliquer les règles de sécurité alimentaire

Modalités d'évaluation du bloc 1.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation de travail et/ou questionnaire ou quizz. Par la voie de la VAE, Dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 5b) du CQP Chef pâtissier en restauration collective H/F

RNCP31369BC02 — Bloc 2 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Organiser le travail de l'équipe

Superviser le travail de l'équipe

Optimiser le fonctionnement de l'équipe

Modalités d'évaluation du bloc 2.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral et/ou quizz, Par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 7) du CQP Chef pâtissier en restauration collective H/F

RNCP31369BC03 — Bloc 3 (Bloc 10b comprend 10a) Contrôler la production ou prestation culinaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Préparer et réaliser les productions culinaires

Ajuster ou développer la prestation culinaire

Modalités d'évaluation du bloc 3.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral et/ou quizz, Par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 10b comprend 10a) du CQP Chef pâtissier en restauration collective H/F

RNCP31369BC04 — Bloc 4 (Bloc 26) Produire des pâtisseries fraîches et desserts maison

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Concevoir des pâtisseries fraîches

Concevoir des desserts maison

Modalités d'évaluation du bloc 4.

Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation de travail et/ou mise en situation réelle, et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnaire à l'oral.

Par la voie de la VAE, dossier de validation

Remise d'une attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 26) du CQP Chef pâtissier en restauration collective H/F

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 150 chefs pâtissiers en restauration collective.

90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

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

L'activité peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée.

Le métier de chef pâtissier en restauration collective exige de la rigueur, de la précision (voire de la minutie) et de la patience ; un grand sens de l'organisation, le goût du travail et la rapidité d'exécution. L'accès au métier nécessite plusieurs années d'expérience du métier de pâtissier en restauration commerciale ou collective.

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

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef(fe) pâtissier(e) en restauration collective

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) 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
Salaire médian (mensuel)	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, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, 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)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	19/05/2020
--	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.certidev.com

CERTIDEV

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31369/>