

Pâtissier

RNCP31887 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221t
Formacode(s)	21528
Code(s) ROME	D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	18/12/2021

Certificateur(s)

LE CORDON BLEU · SIRET : 58211586100053

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les principales qualités d'un-e pâtissier-e sont avant tout sa résistance physique, son adresse dans l'exécution des gestes mais également la rigueur dans la préparation des recettes. Le ou la pâtissière aura un odorat et un goût développés lui permettant d'associer et de jongler avec les saveurs pour la réalisation de desserts. Les spécialisations dans le domaine de la pâtisserie sont nombreuses (chocolatier, confiseur, glacier...). Le ou la pâtissière peut être amenée à confectionner des créations salées. Il ou elle pourra également confectionner des pièces artistiques ou des décors (sucre, glace, chocolat...) c'est pourquoi la minutie est l'une des qualités phares de ce métier. La créativité est aussi un point fort dans le métier de chef pâtissier, il est également primordial de se rapprocher des nouvelles tendances en pâtisserie, cela permettra de cibler une nouvelle clientèle. Le ou la pâtissière doit aussi bien jouer sur l'aspect visuel que sur l'aspect gustatif. En tant que chef pâtissier ou cheffe pâtissière, il ou elle doit également travailler avec la saisonnalité des produits. De plus, il ou elle peut également être en charge de la vente des produits de pâtisserie et par conséquent gérer un commerce. Le ou la cheffe pâtissière peut également être amenée à réaliser des viennoiseries et du pain. De plus, sa maîtrise du « sucré/salé » peut également l'amener à réaliser des plats « traiteurs »

Les activités diffèrent selon la spécialité, cependant un ou une cheffe pâtissière doit être capable d'assurer la préparation et la confection des produits de pâtisserie, de confiserie, de chocolaterie mais doit être également capable de maîtriser la réalisation de décors selon les règles d'hygiène et de sécurité.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

La certification valide les compétences professionnelles réparties à travers 6 composantes :

1 - Production pâtisserie

- Réaliser des préparations préliminaires
- Réaliser des pâtisseries, entremets
- Décorer
- Réaliser des recettes

2 - Chocolaterie

- Maîtriser les techniques de base du chocolat
- Maîtriser la cuisson du chocolat
- Réaliser des éléments de décors en chocolat

3 - Confiserie

- Maîtriser les techniques de base du sucre
 - Maîtriser la cuisson du sucre
 - Réaliser des décors à base de sucre
- 4 - Organiser sa production
- Organiser son travail
 - Approvisionner
 - Entretien et prévention des risques professionnels
- 5 - Gestion des approvisionnements
- Contrôle qualité
 - Gestion des stocks
 - Conserver
- 6 - Communication professionnelle
- Avoir une attitude et posture professionnelle
 - Communication en interne
 - Assister le chef dans son travail
 - Commercialisation

Blocs de compétences

RNCP31887BC01 — Chocolaterie

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif:

- Tremper et enrober des intérieurs
- Réaliser des moulages
- Réaliser, détailler et mettre en forme des masses de base
- Maîtriser la gestuelle du travail du chocolat
- Confectionner des supports en chocolat
- Façonner des pièces de décors (différents aspect visuel)
- Sculpter des éléments
- Assembler des éléments
- Mettre au point, cristalliser des chocolats de couverture
- Utiliser les méthodes de tablage du chocolat

Modalités d'évaluation:

- Mise en situation de pratique professionnelle

Durée: 5 heures

Évaluation : La mise en situation consistera à réaliser une pièce artistique en chocolat.

Modalité de certification Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences.

RNCP31887BC02 — Gérer les approvisionnements

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif

- Vérifier la conformité des matières premières
- Contrôler la quantité des marchandises
- Contrôler la qualité sanitaire des produits livrés
- renseigner les documents d'approvisionnement
- Réceptionner les marchandises
- Ranger les marchandises
- Respecter la marche en avant des stocks
- Assurer le suivi des produits dans la chaîne du froid

Modalités d'évaluation

- Par le parcours en formation

Mise en situation de pratique professionnelle (Contrôle continu)

- Par la voie VAE

Rédaction du dossier de preuve

Entretien avec le jury.

Modalité de certification Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences.

RNCP31887BC03 — Organiser sa production

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif

- S'informer des éléments nécessaires à la production culinaire
- Organiser les productions
- Planifier le travail
- Approvisionner son poste de travail (repérer, choisir, sélectionner)
- Corriger les anomalies quantitatives et qualitatives
- Respecter la marche en avant des produits (stocker, ranger)
- Nettoyer / désinfecter des locaux, des postes de travail et du matériel

Modalités d'évaluation

- Par le parcours en formation

Mise en situation de pratique professionnelle (Contrôle continu)

- Par la voie VAE

Rédaction du dossier de preuve

Entretien avec le jury.

Modalité de certification Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences.

RNCP31887BC04 — Communiquer dans un contexte professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif:

- Adapter sa tenue aux codes du milieu professionnel
- Adapter son attitude aux codes du milieu professionnel
- Utiliser un vocabulaire professionnel
- Travailler en équipe et prendre des initiatives
- Rendre compte de son activité
- Contrôler le travail
- Communiquer avec sa hiérarchie et les membres de l'équipe
- Assister le chef dans son travail
- Respecter les étapes de la vente
- Valoriser les produits
- Dynamiser les ventes

Modalités d'évaluation

- Par le parcours en formation

Mise en situation de pratique professionnelle (Contrôle continu)

- Par la voie VAE

Rédaction du dossier de preuve

Entretien avec le jury.

Modalité de certification Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences.

RNCP31887BC05 — Confiserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif:

- Maîtriser la gestuelle du travail du sucre (tirage)
- Maîtriser les techniques de satinage
- Couler et démouler des pièces
- Confectionner des berlingots
- Assembler, monter et coller des éléments

- Confectionner des petits décors en sucre (fleur, ruban, feuille...)
- Façonner des pièces
- Respecter la température de cuisson du sucre tiré
- Respecter la température de cuisson du sucre coulé
- Respecter la température de cuisson du sucre soufflé

Modalités d'évaluation:

- Mise en situation de pratique professionnelle

Durée: 5 heures

Évaluation : La mise en situation consistera à réaliser une pièce artistique en sucre.

Modalité de certification Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences.

RNCP31887BC06 — Réaliser une production de pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif:

- Peser, mesurer, quantifier
- Mettre en oeuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable
- Gérer la perte des matières premières
- Réaliser des préparations dans le respect des règles d'hygiène
- Réaliser des pâtes
- Réaliser des appareils / des crèmes / des mousses...
- Maîtriser des cuissons
- Maîtriser des techniques et gestuelles de bases
- Confectionner des petits gâteaux, des desserts à l'assiette
- Mettre en valeur les préparations
- Gérer son temps de travail
- Mettre en forme et assembler des préparations
- Réaliser des éléments de décors (à base de sucre de chocolat, de fruit...)
- Réaliser des écritures
- Concevoir une recette

Modalités d'évaluation:

- Mise en situation de pratique professionnelle

Durée: 5 heures

Évaluation : La mise en situation consistera à produire un entremets libre, sous certaines consignes de réalisation

- Production d'un dossier sur la mise en oeuvre de la création d'un entremets

Bon d'économat / Schéma du plat / Méthodologie de travail / Matériels à utiliser / Argumentation commerciale.

L'entremets créé, sera réalisé pendant la mise en situation.

Modalité de certification Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Les traiteurs de type artisanal
- Les brasseries
- Les restaurants traditionnels ou à thème
- Les salons de thé
- Les établissements hôteliers
- Les grandes surfaces alimentaires
- Les restaurants de collectivités
- Les entreprises agro-alimentaires
- Les restaurants gastronomiques
- Les services traiteurs
- Bar à desserts

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Chef (fe) pâtissier (ère)
- Chef (fe) de partie pâtissier (ère)
- Chef (fe) entremétier
- Pâtissier(e) traiteur(e), chocolatier(e) de restaurant
- Gérant(e) de pâtisserie, de salon de thé ou de café
- Gérant(e) de food truck pâtisserie

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Sans

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, FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Directeur (trice) académique (ou son ou sa représentante)
Directeur (trice) des Arts Culinaires (ou son ou sa représentante)
1 Chef (fe) enseignant(e)
1 Chef (fe) salarié(e)
1 Chef (fe) employeur (se)

COMPOSITION DU JURY — VAE

Pour l'entretien
Directeur (trice) académique (ou son ou sa représentante)
Directeur (trice) des Arts Culinaires (ou son ou sa représentante)
1 Chef (fe) enseignant(e)
1 Chef (fe) salarié(e)
1 Chef (fe) employeur (se)
Pour la mise en situation
Directeur (trice) académique (ou son ou sa représentante)
Directeur (trice) des Arts Culinaires (ou son ou sa représentante)

1 Chef (fe) enseignant(e)
1 Chef (fe) salarié(e)
1 Chef (fe) employeur (se)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 18/12/2021

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP12047

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31887/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	27
Montant total engagé	43 555 €
Coût moyen par dossier	1 613 €
Durée moyenne	263 h
Période	12/2020 – 10/2021
France compétences	88 %
Régions	11 %
Reste à charge titulaire	1 %
France Travail	0 %

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