

Pâtissier

RNCP34982 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21554, 21508, 21576, 42760, 42710
Code(s) ROME	G1602, D1102, D1104, D1103
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	14/10/2020
Date d'échéance	14/10/2022

Certificateur(s)

LENOTRE SA · SIRET : 66205454300043

Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
LENOTRE	66205454300456	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300019	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300043	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le pâtissier est en charge des activités conduisant à la réalisation de productions pâtisseries, tout en garantissant la sécurité sanitaire et alimentaire, et en respectant les normes environnementales en vigueur.

Selon la taille de l'entreprise dans laquelle il évolue, la fonction se spécialise et les missions peuvent être orientées sur un ou plusieurs domaines en particulier (entremets, décors, chocolat, confiserie, etc.).

Le secteur de la pâtisserie est un secteur en croissance en termes de chiffre d'affaire. En France, on dénombre 6 185 projets de recrutement de Pâtissiers-Boulangers avec 53.7% de difficultés à recruter.

C'est un secteur en forte croissance depuis quelques années avec un besoin grandissant de personnel qualifié.

Dans ce contexte et pour répondre aux besoins du marché du travail, l'Ecole Lenôtre a créé la certification Pâtissier. Il s'agit d'un patrimoine à transmettre pour valoriser les produits et les savoir-faire culinaires par la transmission de connaissances et de compétences qui sont les fondements des valeurs de ce métier. Cette excellence artisanale et son savoir-faire sont au cœur de la certification Pâtissier.

ACTIVITÉS VISÉES

Le pâtissier assure la réalisation de productions culinaires au regard des indications / contraintes qui lui sont communiquées et dans le respect de la réglementation en vigueur :

- Réaliser les recettes de base en pâtisserie selon des techniques spécifiques et en respectant les règles de sécurité sanitaire, alimentaire et au travail, et les normes environnementales
- Réaliser des recettes élaborées en pâtisserie selon des techniques spécifiques et en respectant les règles de sécurité sanitaire, alimentaire et au travail, et les normes environnementale
- Élaborer un assortiment de pâtisseries modernes et haut de gamme selon des techniques spécifiques et en

respectant les règles de sécurité sanitaire, alimentaire et au travail, et les normes environnementales

- Mettre en forme des préparations
- Réaliser des décors (tout ou en partie)
- Contrôler de la qualité de sa production
- Organiser le travail avec son équipe

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Élaboration des recettes du
pâtissier professionnel

1. Concevoir des préparations de

pâtisserie aux regards des objectifs fixés (contraintes de coûts, de régimes
spéciaux, ...) en faisant preuve de créativité

2. Rédiger les documents techniques se rapportant aux recettes créées

Préparation de la production pâtissière

1. Mettre en place les conditions favorables à la confection de pâtisseries

2. Réaliser les techniques pâtissières nécessaires à la confection de pâtisseries

3. Appliquer les règles et protocoles sanitaires en vigueur

Gestion de l'activité du pâtissier professionnel

1. Gérer les stocks du pâtissier

professionnel

2. Gérer l'activité du pâtissier

professionnel : organiser,

superviser et contrôler le travail de l'équipe

3. Gérer et suivre

l'environnement administratif du pâtissier professionnel

Blocs de compétences

RNCP34982BC01 — Élaboration des recettes du pâtissier professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

- Revisiter des recettes existantes et en imaginer des nouvelles en assurant une veille permanente sur les tendances pâtissières en vogue pour en proposer des plus créatives
- Développer la liste des recettes utilisées, en exploitant le registre des saveurs salées pour en élargir l'éventail et la gamme des entremets - Créer des pâtisseries signatures en valorisant ses singularités et sa sensibilité culinaire personnelle afin de présenter une offre différente de la concurrence et reconnaissables
- Élaborer des recettes basées sur des critères d'équilibre nutritionnel au regard des principes de la diététique et de l'impact de l'alimentation sucrée sur la santé (diabète et obésité)
- Élaborer des recettes hypoallergéniques au regard des allergènes majeurs (œuf, lait, blé, ...) et des produits de substitution afin d'adresser une offre spécifique au public concerné par ces enjeux
- Concevoir des préparations pâtissières répondant à des exigences alimentaires d'ordre religieux et éthique
- Élaborer des fiches pour chaque production pâtissière en intégrant notamment les ingrédients, les recettes, les durées de cuisson afin d'assurer une réalisation respectueuse des consignes et permettant d'atteindre le résultat attendu

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Projet professionnel de création de recettes pâtissières (sucrées et salées) et soutenance orale
- Soutenance à l'oral sur la démarche de réflexion ayant abouti aux recettes proposées en réponse au thème imposé.

RNCP34982BC02 — Préparation de la production pâtissière

LISTE DE COMPÉTENCES

- Préparer et organiser les conditions favorables au maintien propre et opérationnel de la zone et du matériel de travail afin de garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Élaborer le plan de production pâtissière avec l'ordonnancement des tâches afin de garantir le respect de réalisation des productions dans un délai imparti
- Vérifier systématiquement la qualité, la quantité et la disponibilité des ingrédients afin d'anticiper et gérer les

imprévus

- Déterminer sa cadence de travail en fonction des prestations à réaliser en liaison avec la brigade et le chef pâtissier afin d'optimiser sa production
- Mettre en œuvre les techniques et les tours de main adéquats afin de réaliser les pâtes, crèmes et biscuits
- Confectionner des viennoiseries, pâtes et productions panées élaborées au regard des méthodes de fermentation
- Réaliser des confiseries et des sirops (boulé, coulé, cassé, caramel, nougatine, etc.) en jouant sur les températures de cuisson et au regard des propriétés physico-chimiques du sucre
- Assurer la fabrication des glaces et des sorbets, en tenant compte des équilibres à respecter afin de réussir la réalisation des desserts glacés
- Personnaliser les recettes réalisées en utilisant des garnitures et des produits d'accompagnements (fruits frais, secs, pochés, chocolat, caramel, coulis, ...) afin de multiplier les arômes et ainsi valoriser le résultat produit
- Créer des décorations « artistiques » aux réalisations en appliquant les techniques de travail au cornet, de glaçage et de nappage afin de les valoriser dans leur présentation
- Dresser les plats à l'assiette et les pièces pâtissières en vitrine, en jouant sur les couleurs, les formes, les textures et les volumes et en utilisant des contenants et des accessoires (poches à douilles, emporte-pièces, pinceaux, ...) afin de mettre en valeur les préparations
- Prévenir les facteurs de risques susceptibles d'altérer le résultat final (environnement, techniques de refroidissement et de remise en température, fonctionnement des liaisons froides et chaudes, délai) pour garantir la réussite des recettes à réaliser

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation réelle de production pâtissières

Évaluation orale sur :

- les techniques employées dans ses préparations
- les protocoles de préparation, de cuisson et de dressage qu'il a mis en œuvre selon les types de pâtisseries
- les matériels qu'il a utilisés en fonction de leurs caractéristiques et du contexte

RNCP34982BC03 — Gestion de l'activité du pâtissier professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en œuvre la méthode et les principes de l'HACCP afin de prévenir des dangers éventuels liés à la manipulation des denrées alimentaires entrant dans les compositions pâtissières
- Assurer la traçabilité et la bonne conservation des matières premières et transformées en utilisant les processus spécifiques de conditionnement, de congélation et d'étiquetage des produits pâtissiers afin d'être en conformité avec la réglementation
- Mesurer systématiquement le niveau de sécurité alimentaire afin de garantir le respect de la réglementation en matière d'hygiène
- Manager, le cas échéant, une brigade de pâtisserie afin d'organiser une production de qualité
- Rationaliser les achats et la conservation des produits selon leur degré de transformation afin d'en optimiser les coûts
- Gérer le stock des ingrédients (préparation des commandes, réception et contrôle des produits) pour assurer les besoins en approvisionnement en tenant compte des capacités de stockage
- Gérer les relations avec les fournisseurs d'ingrédients destinés à la pâtisserie pour garantir l'approvisionnement et profiter d'offres promotionnelles
- Calculer les coûts des différentes productions pâtissières pour en déterminer les prix de vente et établir des devis garantissant à la fois un prix acceptable et une rentabilité
- Concevoir un book des recettes pâtissières en valorisant les produits « vedettes » et en tenant compte des règles de communication visuelle afin d'en assurer la promotion
- Gérer son planning et utiliser les procédures et techniques de gestion de l'activité afin d'en permettre le suivi
- Assurer la tenue et le suivi des documents administratifs réglementaires pour être en mesure de répondre aux procédures de contrôle sanitaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation pratique en 2 parties, écrite et orale sur :

- Une situation de gestion des stocks avec débriefing
- Une

situation de gestion opérationnelle d'une équipe en réponse à une demande de prestation

Evaluation orale sur :

- Les conditions de manipulation et de conservation d'un stock de produits
- Les points de contrôle à mettre en place et la vigilance à observer
- La conduite à tenir lors des procédures de contrôle sanitaire

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

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

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Pâtissier d'hôtel-restaurant ; Pâtissier de restaurant ; Pâtissier-traiteur ; Pâtissier en R&D ; Pâtissier, propriétaire ou gérant de boutique ; Pâtissier agro-alimentaire

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)	1 663 €
Familles professionnelles (FAP)	S0X41 — Charcutiers, traiteurs · tension 5/5 (Très élevée) S0X42 — Boulangers, pâtissiers · tension 4/5 (Élevée) 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)	176 533
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	39 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X41 — Charcutiers, traiteurs S0X42 — Boulangers, pâtissiers 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, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Nombre de personnes composant le jury : 5

1. Le président du Jury.
2. Le président de l'Ecole Lenôtre ou son représentant (Collège employeur)
3. Un responsable dans la pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ou une autre activité dans le domaine des métiers de la bouche. Professionnel employeur ou salarié du métier visé par la certification.
- 4 et 5. Deux professionnels en entreprise. (collège salarié)

COMPOSITION DU JURY — VAE

Nombre de personnes composant le jury : 5

1. Le président du Jury.
2. Le président de l'Ecole Lenôtre ou son représentant (Collège employeur)
3. Un responsable dans la pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie ou une autre activité dans le domaine des métiers de la bouche. Professionnel employeur ou salarié du métier visé par la certification.
- 4 et 5. Deux professionnels en entreprise. (collège salarié)

Base légale

Date de décision	14/10/2020
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	14/10/2022

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2019	19	0	83 %	—
2018	11	0	82 %	71 %

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34982/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	3
Parcours menés à terme	4
Taux d'achèvement	133 %
Période	02/2022 – 10/2022

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	7
Montant total engagé	23 563 €

Coût moyen par dossier	3 366 €
Durée moyenne	451 h
Période	06/2021 – 10/2022
France compétences	76 %
Reste à charge titulaire	24 %

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