

Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)

RNCP35151 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21519, 21529, 21576
Code(s) ROME	D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	16/12/2020
Date d'échéance	16/12/2025

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

47 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 21 à former et organiser l'évaluation et 26 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
A I F A	314057084 00027	Former
ASS DEVELOPEMENT DES METIERS DE LA TABLE	317217347 00044	Former et organiser l'évaluation
ASS DROME ARDECHE FORMATION PROFESSION	303860720 00018	Former
ASS GESTION CFA CENTRE-ALSACE	343964375 00012	Former
ASS GESTION INSTITUT FORMATION PROF 43	312330533 00026	Former
ASS INTERCONS DEVEL APPRENT METIERS COMM	317962900 00013	Former
ASSOCIATION DE GESTION ET DE PROMOTION DE CENTRES DE FORMATIONS INTERPROFESSIONNELLES EN ALTERNANCE	509232831 00016	Former
ASSOCIATION DU CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DES CHAMBRES DE METIERS ET ARTISANAT ET CHAMBRE DE COMMERCE INDUSTRIEL	308049725 00036	Former
ASS OUVRIERE COMPAGNON DEVOIR TOUR FRANC	775662026 00019	Former
ASS OUVRIERE COMPAGNON DEVOIR TOUR FRANC	775662026 00050	Former

Liste complète des 47 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp35151-patissier-confiseur-glacier-traiteur-btm/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du BTM est le chef de laboratoire de la pâtisserie disposant d'un haut niveau de compétences, entre exécution, production et coordination d'équipe, dont les acquis de la formation renforcés par l'expérience professionnelle lui permettront d'acquérir la vision globale et responsable de son activité.

ACTIVITÉS VISÉES

Organiser la production du laboratoire

Gérer les coûts de production-fabrication

Animer et gérer une équipe au quotidien

Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur

Développer la commercialisation des produits du laboratoire

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Appréhender les méthodes de fabrication de chaque production du laboratoire et leur ventilation en respectant le cahier relatif aux commandes particulières et quotidiennes pour élaborer des produits

Ordonnancer la production en respectant la chronologie et la hiérarchie des tâches pour optimiser la fabrication et les temps de production des commandes particulières et quotidiennes

Reproduire les consignes de la fiche technique de la recette et/ou de la table analytique en respectant les caractéristiques de la production à réaliser pour organiser les étapes de la fabrication

Elaborer les fiches techniques de chaque recette des productions, courantes et exceptionnelles, du laboratoire en rédigeant la méthodologie de fabrication afin de réaliser de manière standard les productions du laboratoire

Evaluer quantitativement et qualitativement les ingrédients nécessaires à la recette en rédigeant le bon d'économat (commande de matière 1ère) de chaque recette, de chaque production pour assurer la production courante ou exceptionnelle du laboratoire

Gérer les stocks en assurant leur suivi au moyen de l'outil informatique (tableur, logiciels de gestion de stocks, ...) pour disposer des approvisionnements nécessaires à l'activité du laboratoire

Définir les besoins en approvisionnement en passant les commandes auprès des fournisseurs en vue de préparer les fabrications

Analyser la situation de crise en recherchant les causes de l'incident pour adapter la réaction à avoir face à l'imprévu

Mettre en œuvre des actions correctives en suivant une démarche logique et en mobilisant les ressources envisageables de l'entreprise pour limiter l'aléas constaté sur la production

Estimer les temps dédiés à la réalisation des produits en observant les temps de fabrication récurrente afin de calculer une moyenne des temps d'occupation homme/ matériel/équipement selon la recette à réaliser

Estimer le coût de revient de la matière première nécessaire à la fabrication de la recette en évaluant l'impact des différentes gammes de produits afin de valoriser le coût de la production

Proposer un prix de vente des produits à la clientèle en réalisant l'étude de prix pour permettre le lancement de la production en laboratoire

Organiser l'activité quotidienne de l'équipe au sein du laboratoire en répartissant les tâches entre collaborateurs en fonction de leurs compétences et des objectifs de production visés afin de fixer les priorités de production de chacun

Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité pour réaliser un plan de charge révélant les besoins en ressources humaines et les nécessaire recrutement saisonnier à réaliser le cas échéant

Coordonner l'activité quotidienne du laboratoire et de la boutique en transmettant les consignes de travail aux équipes afin de garantir l'activité quotidienne fixée par le chef d'entreprise

Encadrer au quotidien une équipe, dont les apprentis, en suivant la réalisation de leurs tâches, et le cas échéant en leur apportant une aide méthodologique, techniques et/ou savoirs du métier pour contrôler l'atteinte des résultats ainsi fixés

Animer les équipes du laboratoire et de la boutique en identifiant les motivations et freins des collaborateurs dans l'exercice de leur activité, et y apporter des réponses adaptées, pour les impliquer davantage à la tâche

Echanger avec les équipes au moyen des techniques de communication pour les motiver sur la démarche d'amélioration continue à entreprendre au niveau du laboratoire et de l'espace de vente

Distinguer les procédés de fabrication de l'ensemble des pâtes, crèmes, sauces, masses et des différents appareils en fonction de la production à réaliser en maîtrisant les modes de conditionnement et de conservation pour obtenir le résultat attendu

Préparer la pâte et les garnitures en contrôlant la densité, l'équilibre et l'homogénéité des mélanges ou appareils

Programmer l'ordre de cuisson des produits en choisissant une température et un temps de cuisson afin de respecter les cycles de transformations des produits qui s'opèrent durant la cuisson

Conditionner le produit fabriqué en relevant la qualité des produits et en la contrôlant à tous les stades de la production pour garantir les qualités de dégustation au client

Détailler avec justesse un produit ou une masse en utilisant les outils professionnels adéquats pour le/la décliner en portion régulière

Mettre en température les recettes en distinguant les étapes de réalisation/fabrication afin de garantir la conformité des produits

Assembler les productions réalisées préalablement à l'aide d'un moule ou à main levée afin de respecter la qualité visuelle et l'équilibre des composants du produit fini

Réaliser la finition des décorations en soignant la présentation des produits finis pour être mis en valeur lors d'un buffet, cocktail, réception

Proposer une diversification de recettes et de gammes de produits à mettre à la vente en étudiant la faisabilité d'un projet émanant de l'écoute des goûts et des tendances d'achat de la clientèle afin de se démarquer de la concurrence

Aménager la boutique et le lieu de vente en décorant la vitrine et l'espace d'accueil pour mettre en valeur les produits mis à la vente et les services nouvellement proposés à la clientèle du commerce

Rédiger les fiches commerciales et argumentaires destinés au personnel de vente en décrivant les particularités et qualité des productions pour renseigner la clientèle

Renseigner le client en l'informant des conditions de conservation et de dégustation du produit fini afin de garantir la satisfaction du consommateur final

Favoriser la fidélisation de la clientèle en organisant des animations commerciales afin de pérenniser le portefeuille client

Proposer des moyens et outils de communication en utilisant notamment les réseaux sociaux permettant d'informer instantanément les clients des nouvelles productions et prestations proposées pour développer l'activité commerciale de la boutique

Dynamiser les ventes en créant de nouveaux canaux de commercialisation des produits pour faciliter l'acte d'achat de la clientèle

Innover au sein du laboratoire en privilégiant les équipements, matériels de fabrication et matériaux écoresponsables pour limiter la consommation excessive de ressources et améliorer la gestion des déchets

Valoriser les produits invendus arrivant à date limite de consommation en les proposant à la clientèle à un prix de vente réduit afin de limiter le gaspillage et contribuant à renouveler l'image de marque et le positionnement du commerce

Blocs de compétences

RNCP35151BC01 — Organiser la production du laboratoire

LISTE DE COMPÉTENCES

Appréhender les méthodes de fabrication de chaque production du laboratoire et leur ventilation en respectant le cahier relatif aux commandes particulières et quotidiennes pour élaborer des produits

Ordonnancer la production en respectant la chronologie et la hiérarchie des tâches pour optimiser la fabrication et les temps de production des commandes particulières et quotidiennes

Reproduire les consignes de la fiche technique de la recette et/ou de la table analytique en respectant les caractéristiques de la production à réaliser pour organiser les étapes de la fabrication

Elaborer les fiches techniques de chaque recette des productions, courantes et exceptionnelles, du laboratoire en rédigeant la méthodologie de fabrication afin de réaliser de manière standard les productions du laboratoire

Evaluer quantitativement et qualitativement les ingrédients nécessaires à la recette en rédigeant le bon d'économat (commande de matière 1ère) de

chaque recette, de chaque production pour assurer la production courante ou exceptionnelle du laboratoire

Gérer les stocks en

assurant leur suivi au moyen de l'outil informatique (tableur, logiciels de gestion de stocks, ...) pour disposer des approvisionnements nécessaires à l'activité du laboratoire

Définir les besoins en approvisionnement en

passant les commandes auprès des fournisseurs en vue de préparer les fabrications

Analyser la situation de crise en recherchant les

causes de l'incident pour adapter la réaction à avoir face à l'imprévu

Mettre

en œuvre des actions correctives en suivant une démarche logique et en mobilisant les ressources envisageables de l'entreprise pour limiter l'aléas constaté sur la production

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle

Le candidat conçoit des fiches techniques de recette selon les productions.

Le candidat doit établir le bon d'économat, des productions à réaliser lors de l'épreuve pratique d'après le cas d'une commande réelle transmise par le jury

Résolution d'un problème de production – oral

partir d'une situation présentant le contexte de l'entreprise dans lequel survient un problème de production.

RNCP35151BC02 — Gérer les coûts de production-fabrication

LISTE DE COMPÉTENCES

Estimer les temps dédiés à la réalisation

des produits en observant les temps de fabrication récurrente afin de calculer une moyenne des temps d'occupation homme/ matériel/équipement selon la recette à réaliser

Estimer le coût de revient de la matière

première nécessaire à la fabrication de la recette en évaluant l'impact des différentes gammes de produits afin de valoriser le coût de la production

Proposer un prix de vente des produits à la clientèle en réalisant l'étude de prix pour permettre le lancement de la production en laboratoire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle

Le candidat conçoit un chiffrage de la production proposée et une étude de prix de revient d'une production/ de certains produits.

RNCP35151BC03 — Animer et gérer une équipe au quotidien

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser l'activité quotidienne de l'équipe au sein du

laboratoire en répartissant les tâches entre collaborateurs en fonction de leurs compétences et des objectifs de production visés afin de fixer les priorités de production de chacun

Planifier la production selon les

commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité pour réaliser un plan de charge révélant les besoins en ressources humaines et les nécessaire recrutement saisonnier à réaliser le cas échéant

Coordonner l'activité quotidienne du laboratoire et de

la boutique en transmettant les consignes de travail aux équipes afin de garantir l'activité quotidienne fixée par le chef d'entreprise

Encadrer au quotidien une équipe, dont les apprentis,

en suivant la réalisation de leurs tâches, et le cas échéant en leur

apportant une aide méthodologique, techniques et/ou savoirs du métier pour contrôler l'atteinte des résultats ainsi fixés

Animer les équipes du laboratoire et de la boutique en identifiant les motivations et freins des collaborateurs dans l'exercice de leur activité, et y apporter des réponses adaptées, pour les impliquer davantage à la tâche

Echanger avec les équipes au moyen des techniques de communication pour les motiver sur la démarche d'amélioration continue à entreprendre au niveau du laboratoire et de l'espace de vente

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle : le candidat conçoit et répartit des fiches techniques selon les « métiers » du laboratoire

Etude de cas concernant l'étude d'une production/manifestation particulière/..., et ses conséquences sur l'entreprise.

Epreuve pratique, le jury place un apprenti sous la responsabilité du candidat afin que ce dernier l'encadre, lui confie des missions et le

supervise

Etude de cas concernant (à l'écrit, 1 heure) l'organisation et l'animation de réunion

RNCP35151BC04 — Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

Distinguer les procédés de fabrication de l'ensemble des pâtes, crèmes, sauces, masses et des différents appareils en fonction de la production à réaliser en maîtrisant les modes de conditionnement et de conservation pour obtenir le résultat attendu

Préparer la pâte et les garnitures en contrôlant la densité, l'équilibre et l'homogénéité des mélanges ou appareils

Programmer l'ordre de cuisson des produits en choisissant une température et un temps de cuisson afin de respecter les cycles de transformations des produits qui s'opèrent durant la cuisson

Conditionner le produit fabriqué en relevant la qualité des produits et en la contrôlant à tous les stades de la production pour garantir les qualités de dégustation au client

Détailler avec justesse un produit ou une masse en utilisant les outils professionnels adéquats pour le/la décliner en portion régulière

Mettre en température les recettes en distinguant les étapes de réalisation/fabrication afin de garantir la conformité des produits

Assembler les productions réalisées préalablement à l'aide d'un moule ou à main levée afin de respecter la qualité visuelle et l'équilibre des composants du produit fini

Réaliser la finition des décorations en soignant la présentation des produits finis pour être mis en valeur lors d'un buffet, cocktail, réception

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Une étude technologique constituée d'une succession de questions portant sur les matières premières, les techniques, les équipements, la sécurité, le procédé de fabrication, les normes d'hygiène, les obligations réglementaires, les modes de conditionnement.

En entreprise, le candidat réalise des productions selon les besoins du laboratoire et en explique les différents procédés de fabrication et modes de conservation.

Pratique professionnelle :

le candidat réalise une production imposée par le jury et selon un thème.
A partir d'un texte à caractère professionnel tiré au sort, le candidat devra montrer sa capacité à s'exprimer dans un Anglais professionnel

RNCP35151BC05 — Développer la commercialisation des produits du laboratoire

LISTE DE COMPÉTENCES

Proposer une diversification de recettes et de gammes de produits à mettre à la vente en étudiant la faisabilité d'un projet émanant de l'écoute des goûts et des tendances d'achat de la clientèle afin de se démarquer de la concurrence
Aménager la boutique et le lieu de vente en décorant la vitrine et l'espace d'accueil pour mettre en valeur les produits mis à la vente et les services nouvellement proposés à la clientèle du commerce
Rédiger les fiches commerciales et argumentaires destinés au personnel de vente en décrivant les particularités et qualité des productions pour renseigner la clientèle
Renseigner le client en l'informant des conditions de conservation et de dégustation du produit fini afin de garantir la satisfaction du consommateur final
Favoriser la fidélisation de la clientèle en organisant des animations commerciales afin de pérenniser le portefeuille client
Proposer des moyens et outils de communication en utilisant notamment les réseaux sociaux permettant d'informer instantanément les clients des nouvelles productions et prestations proposées pour développer l'activité commerciale de la boutique
Dynamiser les ventes en créant de nouveaux canaux de commercialisation des produits pour faciliter l'acte d'achat de la clientèle
Innover au sein du laboratoire en privilégiant les équipements, matériels de fabrication et matériaux écoresponsables pour limiter la consommation excessive de ressources et améliorer la gestion des déchets
Valoriser les produits invendus arrivant à date limite de consommation en les proposant à la clientèle à un prix de vente réduit afin de limiter le gaspillage et contribuant à renouveler l'image de marque et le positionnement du commerce

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Le candidat réalise des fiches commerciales dédiées à l'équipe du magasin pour vendre la spécialité conçue
Etude de cas, à partir d'une Thématique professionnelle d'entreprise, le candidat est chargé par le chef d'entreprise d'étudier la faisabilité d'un projet, d'un lancement de produit, d'une manifestation, ... et ses conséquences sur l'entreprise.

Mémoire

professionnel

soutenance à l'oral

Le mémoire est rendu à l'écrit puis soutenu à l'oral : il porte sur un thème professionnel développé par le candidat et pour lequel il explorera les impacts de son thème d'un point de vue réglementaire et/ou juridique.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le pâtissier exerce principalement en entreprise artisanale, principalement de taille PME : pâtisserie ou boulangerie-pâtisserie, salon de thé, traiteur,

pâtisserie-chocolaterie.

Le pâtissier peut également exercer en hôtellerie-restauration : les restaurants gastronomiques et étoilés, tourisme : les croisiéristes et les clubs de vacances haut de gamme et hypermarchés et supermarchés.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Pâtissier / pâtissière (confiseur-chocolatier, glacier, traiteur)

Chef pâtissier / pâtissière

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Pour s'installer, le pâtissier chef d'entreprise doit être titulaire au minimum d'un niveau 3 dans le métier concerné (Article 16 de la Loi du 5 juillet 1996, Décret 98-246 du 2 avril 1998).

Le pâtissier est également assigné aux réglementations en matière : · d'hygiène :

- Règlement CE 852/2004,
- Règlement CE 178/2002,
- de prévention des risques professionnels Notion introduite pour la première fois dans le Code du travail en 1991 et qui connaît une nouvelle avancée, avec la parution du décret du 5 novembre 2001.
- Loi n°91-1414 du 31 décembre 1991
- Loi de transposition des dispositions de directives européennes relatives du 12 juin 1989
- Décret 2001-1016 du 5 novembre 2001 · de traçabilité et étiquetage - Règlement (CE) n°1760/2000 du parlement européen et du conseil du 17 juillet 2000
- Directive 2000/13/CE du parlement européen et du conseil du 20 mars 2000
- Règlement (UE) n°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011

concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission.

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, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

La certification de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur (BTM) est accessible aux titulaires d'un niveau 3 dans le domaine :

- CAP de pâtissier et une mention complémentaire (MC) en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie, ou en traiteur ;
- CAP de pâtissier et un CAP connexe, de chocolaterie ou de glacerie, exclusivement ;
- CAP de pâtissier et un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie ;
- BTM de chocolatier-confiseur ou glacier.

Pour les titulaires d'un Baccalauréat Professionnel (option pâtisserie) : une année supplémentaire en CAP connexe chocolaterie ou glacerie exclusivement ; ou mention complémentaire (MC) en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie, ou en traiteur.

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

Le jury est composé de 6 membres dont 4 professionnels externes, et 2 internes à l'organisme de certification.

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	7 331 €
Selon la branche	4 500 € – 7 508 €
Prise en charge	Branches concernées
7 331 €	Valeur par défaut · 200 branches
7 508 €	CPNE Pâtisserie, CPNE de l'industrie hôtelière, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNE industries alimentaires diverses, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
7 478 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNEFP Transformation Laitière, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés
6 913 €	CPNEFP des commerces de gros
4 500 €	CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil

Base légale

Date de décision	16/12/2020
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	16/12/2025

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2018	101	1	87 %	82 %
2017	171	1	92 %	88 %
2016	46	1	96 %	87 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP6901

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.artisanat.fr/reseau-des-cma/un-reseau-de-proximite/annuaire-des-cma>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35151/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	19
Organismes gestionnaires (CFA)	10
Organismes formateurs	18
Régions couvertes	5
Départements couverts	18
Organismes certifiés Qualiopi	18
Sessions	de 09/2024 à 07/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	2
Parcours menés à terme	1
Taux d'achèvement	50 %
Période	06/2022 – 06/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	4
Montant total engagé	8 589 €
Coût moyen par dossier	2 147 €
Durée moyenne	435 h
Période	09/2021 – 09/2025
France compétences	65 %
France Travail	32 %
Reste à charge titulaire	2 %

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