

Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur (BM)

RNCP35966 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21528, 32097
Code(s) ROME	D1104, M1302
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	15/10/2021
Date d'échéance	15/10/2026

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

20 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 16 à former et organiser l'évaluation et 4 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
CFA DE LA CMA 86	1300279230 0353	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS D'ALSACE	1867022390 0093	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA REGION OCCITANIE, PYRENEES-MEDITERRANEE	1300279310 0018	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION BOURGOGNE FRANCHE-COMTE	1300260730 0010	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION BRETAGNE	1300279490 0010	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION HAUTS-DE-FRANCE	1300237400 0439	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION ILE-DE-FRANCE	1300279720 0012	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION NORMANDIE	1300279980 0017	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	1300208780 0240	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE METIERS ARTISANAT DE MOSELLE	1857220480 0138	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 20 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp35966-patissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur-bm/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur doit produire bon, beau et rentable, maîtriser son image et son positionnement, sans hésiter à diversifier ses activités (salon de thé, atelier de pâtisserie, ...) et nouer des partenariats (sous-traitance, gestion d'événements...) pour répondre aux besoins d'événementiels des particuliers, des administrations, des entreprises, clés de réussite et de pérennité de son entreprise.

Le Brevet de Maîtrise (BM) « Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur » permet aux certifiés :

- d'appréhender les nouvelles tendances consuméristes, tant en termes de goût que de mode d'achat, et les enjeux liés aux modes de production et aux conditions d'approvisionnement,
- de maintenir un haut niveau d'innovation et de créativité ,
- de se conformer aux exigences relatives au développement durable, tant en matière de production (là encore, innovation et créativité) que dans l'organisation des entreprises et la création de valeur économique.

L'obtention du Brevet de Maîtrise (BM) confère le titre de maître artisan dans son métier (Décret 98-246 du 2 avril 1998) à son titulaire.

ACTIVITÉS VISÉES

Si certaines activités varient selon la taille, le mode d'organisation de la structure, le titulaire du brevet de maitrise pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur assure les activités de production et de direction de l'entreprise artisanale telles que :

- Définition des moyens nécessaires à la réalisation de produits de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Définition de la politique de gestion des stocks de matières premières, de produits intermédiaires et finis de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacierie, traiteur
- Planification de l'activité de l'entreprise
- Création de la gamme de produits de pâtisserie en mariant les classiques et les innovations
- Réalisation de pièce de prestige, pièce de vitrine pour tout type d'événement
- Création de la gamme de produits de viennoiserie et de feuilletés originale et innovante en termes de diversité, de saveur et d'aspect
- Création des produits de chocolat et de confiserie innovants
- Création des produits de glacierie
- Réalisation d'une prestation traiteur
- Définition pour le laboratoire d'un processus (démarche) permettant une production de qualité en termes organoleptique (qualité gustative, saveur) et d'esthétique, en respect des normes environnementales dans le process de fabrication
- Création et promotion de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Supervision du respect de la réglementation d'activité en termes de technologie, d'hygiène et de sécurité au sein de l'entreprise par les équipes
- Gestion d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur sur le plan financier
- Définition de l'offre commerciale de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Définition de la politique tarifaire applicable aux fabrications et aux prestations de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Conseil à la vente de produits de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Supervision de la mise en place des produits à la vente
- Conception des outils et des vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels
- Recrutement de salariés et apprentis d'une entreprise de pâtisserie
- Supervision de l'organisation du travail au sein de l'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Organisation du développement des compétences des salariés d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Définir les ingrédients et équipements nécessaires à la production en évaluant les besoins du laboratoire pour planifier des achats à long et moyen terme, et journaliers
- Sélectionner les matières premières, les produits de saison dans un souci de préservation de l'environnement, notamment par le recours au principe du circuit-court, afin de réaliser des produits de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur

- Rationaliser les quantités à utiliser par production en s'assurant que les équipes du laboratoire suivent scrupuleusement les indications mentionnées aux fiches recettes (process) afin d'optimiser les achats de matières premières dans un souci d'économie et de respect de l'environnement
- Superviser l'utilisation des outils et protocoles de fabrication par les personnels en contrôlant leur mise à disposition pour réaliser la production
- Choisir les fournisseurs pour la matière d'œuvre et consommables en s'assurant qu'ils respectent les critères préalablement définis par le chef d'entreprise afin d'assurer la qualité des produits à la vente
- Définir le stock nécessaire à l'activité de l'entreprise au regard des productions journalières et particulières estimées à réaliser en assurant le suivi des stocks selon leur nature tout en conservant la traçabilité des produits en entreprise afin de contrôler la quantité de la marchandise à stocker
- Adapter l'organisation du travail des équipes, par la concertation, en anticipant les productions horaires, journalières et saisonnières et en planifiant l'activité pour optimiser à la fois l'utilisation du laboratoire et l'approvisionnement du magasin - en cas d'impondérables Procéder à une réorganisation immédiate de l'activité en donnant les directives à suivre au chef du laboratoire et/ou au chef des ventes afin de limiter les dommages pour l'entreprise et régler la situation
- Réaliser des prestations « journalières », « particulières » et/ou des prestations extérieures haut de gamme en appliquant des techniques modernes de composition et de réalisation d'appareils de produits de pâtisserie, en adaptant la cuisson dans un souci de conservation des textures et saveurs préalablement associés, et en créant des présentations originales mettant en valeur les productions afin de créer une gamme innovante à la vente de produits de pâtisserie
- Réaliser des pièces de prestige, pièces de vitrine, en dessinant préalablement le projet associé à l'événement, en adaptant la production aux contraintes sous-jacentes du projet, en utilisant les techniques usuelles artistiques de la profession afin de répondre à la demande de la clientèle quel que soit le type d'événement
- Réaliser des viennoiseries et feuilletés classiques et créatifs parfaitement exécutés à chaque production en choisissant une technique innovante, en matière de fabrication de produits, de choix d'équipements et de matières premières, d'adaptation des garnitures, respectant les étapes de fabrication et les modalités de cuisson, pour révéler la qualité gustative et l'esthétique du produit
- Créer des produits de chocolaterie et de confiserie à partir d'une recette inédite en composant des mélanges innovants, équilibrés tout en limitant l'usage des colorants, en proposant des gabarits soignés et intérieurs spécifiques, en veillant à la cuisson, au travail du sucre et en prenant soin des finitions, afin de sublimer le produit lors de sa commercialisation
- Confectionner des produits de glacerie dans le respect des normes en vigueur en équilibrant les recettes ou les formules, en créant, des associations innovantes de goûts tout en considérant les interactions possibles des divers composants en vue d'accompagner les produits glacés
- Créer une gamme de produits traiteur salés et/ou sucrés, et le cas échéant sa déclinaison en petites pièces ou minis-froids, en adaptant les supports de présentation et le visuel des produits à la circonstance et à la demande du commanditaire, en associant les textures et les goûts tout en respectant la méthode de cuisson spécifique aux produits traiteurs salés, en créant des sauces innovantes en vue d'accompagner les mets afin de sublimer la palette des arômes lors de la dégustation des produits par le client
- Actualiser la gamme des produits en évaluant la satisfaction de la clientèle au regard de l'état des ventes par type de produit afin d'adapter la qualité et les gammes de produits aux évolutions des comportements d'achats et des goûts, besoins diététiques et physiologiques des clients
- Vérifier la qualité des produits finis avant livraison au magasin ou à l'extérieur en suivant la procédure de contrôle de la production afin de garantir sa conformité au regard du cahier de commandes et des attendus du client
- Construire un projet entrepreneurial en pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur en élaborant un business model et en identifiant les leviers d'aide financiers et administratifs, afin d'ancrer son projet de création, de reprise ou de développement dans la réalité fiscale, sociale et juridique du secteur de la pâtisserie
- Promouvoir le projet de création/reprise d'entreprise en construisant un argumentaire, une présentation, un storytelling, afin de présenter le projet à des financeurs
- Assurer la veille juridique et technologique propre à l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur, et à son activité, dans l'objectif d'inscrire l'activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et d'informer le personnel à l'occasion de toute évolution juridique ou normative
- Veiller au bon fonctionnement des équipements et matériels de l'entreprise en réalisant des tests de fonctionnement selon le planning d'intervention établi afin de réaliser l'entretien, la maintenance technique du matériel et des locaux et le cas échéant solliciter une intervention extérieure de réparation des appareils

- Veiller au respect du plan de nettoyage et de désinfection du laboratoire et de la boutique en communiquant le plan de nettoyage pour assurer l'hygiène des locaux de l'entreprise
- Vérifier la bonne application des consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire en effectuant des enregistrements d'historiques des températures et en prévoyant des analyses bactériologiques réalisées par des laboratoires extérieurs, afin de conformer le fonctionnement du laboratoire au regard de la réglementation en vigueur
- Rédiger le document unique d'évaluation des risques en fonction de l'évolution de l'entreprise, en y incluant les risques identifiés et les actions préventives pour chaque production et pour chaque équipe, afin de mettre en place les actions et mesures de sécurité nécessaires à la protection individuelle et collective des personnes
- Rédiger les procédures de mise en application des mesures de sécurité, en respectant la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité du travail, afin de préserver la réalisation de l'activité en toute sécurité
- Assurer la mise en place de moyens de prévention pour la sécurité des personnes, des biens et de l'environnement en évaluant les risques du laboratoire et du magasin afin d'anticiper les risques pour l'entreprise
- Élaborer un plan de financement à destination du banquier, en diversifiant les sources de financements et en justifiant chacun des postes et la stratégie de l'entreprise au moyen des comptes de résultats et des bilans sur les derniers exercices, afin de mener un projet intra-entrepreneurial viable
- Évaluer de façon continue la santé de l'entreprise, en se référant aux moyennes professionnelles du secteur, en établissant pour chaque production, le seuil de rentabilité pour l'entreprise, en contrôlant la valeur des stocks et sa rotation, en négociant les délais fournisseurs, et en apportant les correctifs nécessaires, afin de s'assurer la viabilité de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur
- Concevoir une offre commerciale lisible sur le segment des prestations de l'entreprise en développant une gamme de services spécifiques différenciant les compétences et les savoir-faire particuliers de l'entreprise au regard de la concurrence locale, régionale, dans l'objectif d'une diffusion à des particuliers et des professionnels
- Définir les objectifs de vente à court, moyen et long terme, en fonction de la marge à réaliser, de la péremption des produits, et la nature/durée des promotions, afin de mettre en œuvre une politique commerciale cohérente
- Mettre en œuvre les actions de la politique tarifaire en ayant préalablement défini le taux de marge par nature de prestation, le taux de remise tarifaire applicable selon les produits, prestations demandées et quantité commandée et par l'encadrement des modalités ou facilités de paiement pouvant être accordées à la clientèle de particuliers ou de professionnels afin d'adapter les prix aux différents marchés de l'entreprise
- Conduire une négociation commerciale avec un client, un prescripteur en business to business, y compris en langue étrangère, en conseillant le client à l'aide de fiches commerciales pour répondre aux clients sur les caractéristiques des prestations et services proposés par l'entreprise, et notamment l'origine du ou des produit(s) en fonction de la réglementation, et les variantes possibles
- Construire une proposition commerciale en incluant une gamme de prestations et de services adaptée aux besoins du client analysés, tout en étant force de proposition notamment en cas de nécessité de réorienter la demande selon la faisabilité de la production particulière à réaliser, afin de répondre au mieux au prospect
- Définir le plan d'implantation de la vitrine en organisant les produits selon leur natures, couleurs, dates de péremption et en respectant la réglementation en vigueur concernant l'affichage et l'étiquetage des produits afin d'organiser la vente des produits
- Définir la stratégie de communication externe de l'entreprise en sélectionnant les actions marketing pertinentes à la mise en valeur des réalisations de l'entreprise, à des fins de prospection et de communication à destination des clients
- Adapter les outils de communication à l'usage du personnel présentant aux clients les réalisations en analysant leur retour sur investissement afin d'améliorer la visibilité de l'offre commerciale de l'entreprise
- Rédiger une offre d'emploi, une définition de poste, en CDI, en CDD ou en intérim, en ayant préalablement défini les besoins en compétences de l'entreprise, la liste des tâches et la fiche de poste du nouvel embauché, afin de participer au recrutement
- Mener des entretiens de recrutement des potentiels collaborateurs, tout en coopérant le cas échéant avec les services compétents pour le recrutement des apprentis, en évaluant leurs profils au regard des contraintes du poste à pourvoir dans l'objectif de recruter les profils adaptés à l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur
- Rédiger un contrat de travail, en s'assurant que tous les éléments légaux y figurent dans le respect de la convention collective et des principes du droit du travail afin de contractualiser la collaboration
- Superviser les plannings d'activité des salariés, en fonction des compétences à mettre en œuvre, en constituant les équipes de production et les équipes de vente puis en leur distribuant les tâches afin de favoriser la réalisation par les différentes équipes des objectifs fixés de production et de commercialisation

- Analyser l'organisation du travail du laboratoire de production et de l'espace de vente en se référant aux évaluations des salariés et aux résultats d'activité de l'entreprise afin d'améliorer l'efficacité des salariés
- Élaborer le plan de formation de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur, en analysant les besoins en formation et projets professionnels des salariés, tout en intégrant les innovations techniques, réglementaires du secteur d'activité de l'entreprise, afin d'organiser la montée en compétence des salariés
- Assurer le suivi des apprenants en organisant les séquences d'évaluation du jeune dans l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur et les communiquer à l'autorité compétente, afin d'ajuster la progression des acquis par l'apprenant en adéquation avec le référentiel du titre/diplôme préparé
- Mettre en place les actions d'une politique de rémunération (salaire, prime, intéressement), en accord avec les accords de branche, afin d'organiser une stratégie RH cohérente dans l'entreprise
- Conduire les entretiens (entretiens professionnels entretiens d'évaluation, de fixation d'objectifs, de régulation, ...) et les bilans de fin de prestation avec les salariés, en favorisant l'échange, l'analyse réflexive et en mesurant les écarts entre la situation professionnelle actuelle du salarié et la situation attendue par l'entreprise afin de réguler une situation professionnelle

Blocs de compétences

RNCP35966BC01 — Gérer la production du laboratoire

LISTE DE COMPÉTENCES

Définir les ingrédients et équipements nécessaires à la production en évaluant les besoins du laboratoire pour planifier des achats à long et moyen terme, et journaliers

Sélectionner les matières premières, les produits de saison dans un souci de préservation de l'environnement, notamment par le recours au principe du circuit-court, afin de réaliser des produits de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur

Rationaliser les quantités à utiliser par production en s'assurant que les équipes du laboratoire suivent scrupuleusement les indications mentionnées aux fiches recettes (process) afin d'optimiser les achats de matières premières dans un souci d'économie et de respect de l'environnement

Superviser l'utilisation des outils et protocoles de fabrication par les personnels en contrôlant leur mise à disposition pour réaliser la production

Choisir les fournisseurs pour la matière d'œuvre et consommables en s'assurant qu'ils respectent les critères préalablement définis par le chef d'entreprise afin d'assurer la qualité des produits à la vente

Définir le stock nécessaire à l'activité de l'entreprise au regard des productions journalières et particulières estimées à réaliser en assurant le suivi des stocks selon leur nature

tout en conservant la traçabilité des produits en entreprise afin de contrôler la quantité de la marchandise à stocker

Adapter l'organisation du travail des équipes, par la concertation, en anticipant les productions horaires, journalières et saisonnières et en planifiant l'activité pour optimiser à la fois l'utilisation du laboratoire et l'approvisionnement du magasin

En cas d'impondérables, Procéder à une réorganisation immédiate de l'activité en donnant les directives à suivre au chef du laboratoire et/ou au chef des ventes afin de limiter les dommages pour l'entreprise et régler la situation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Technologie - Écrit

Mise en situation professionnelle réelle/et ou fictive en tant que chef de laboratoire

Étude de prix - Écrit

RNCP35966BC02 — Concevoir la production du laboratoire

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser des prestations « journalières », « particulières » et/ou des prestations extérieures haut de gamme en appliquant des techniques modernes de composition et de réalisation d'appareils de produits de pâtisserie, en adaptant la cuisson dans un souci

de conservation des textures et saveurs préalablement associés, et en créant des présentations originales mettant en valeur les productions afin de créer une gamme innovante à la vente de produits de pâtisserie

Réaliser des pièces de prestige, pièces de vitrine, en dessinant préalablement le projet associé à l'événement, en adaptant la production aux contraintes sous-jacentes du projet, en utilisant les techniques usuelles artistiques de la profession afin de répondre à la demande de la clientèle quel que soit le type d'événement

Réaliser des viennoiseries et feuilletés classiques et créatifs parfaitement exécutés à chaque production en choisissant une technique innovante, en matière de fabrication de produits, de choix d'équipements et de matières premières, d'adaptation des garnitures, respectant les étapes de fabrication et les modalités de cuisson, pour révéler la qualité gustative et l'esthétique du produit

Créer des produits de chocolaterie et de confiserie à partir d'une recette inédite en composant des mélanges innovants, équilibrés tout en limitant l'usage des colorants, en proposant des gabarits soignés et intérieurs spécifiques, en veillant à la cuisson, au travail du sucre et en prenant soin des finitions, afin de sublimer le produit lors de sa commercialisation

Confectionner des produits de glacerie dans le respect des normes en vigueur en équilibrant les recettes ou les formules, en créant, des associations innovantes de goûts tout en considérant les interactions possibles des divers composants en vue d'accompagner les produits glacés

Créer une gamme de produits traiteur salés et/ou sucrés, et le cas échéant sa déclinaison en petites pièces ou minis-froids, en adaptant les supports de présentation et le visuel des produits à la circonstance et à la demande du commanditaire, en associant les textures et les goûts tout en respectant la méthode de cuisson spécifique aux produits traiteurs salés, en créant des sauces innovantes en vue d'accompagner les mets afin de sublimer la palette des arômes lors de la dégustation des produits par le client

Actualiser la gamme des produits en évaluant la satisfaction de la clientèle au regard de l'état des ventes par type de produit afin d'adapter la qualité et les gammes de produits aux évolutions des comportements d'achats et des goûts, besoins diététiques et physiologiques des clients

Vérifier la qualité des produits finis avant livraison au magasin ou à l'extérieur en suivant la procédure de contrôle de la production afin de garantir sa conformité au regard du cahier de commandes et des attendus du client

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pratique professionnelle

Mise en situation réelle

Oral, Le candidat argumente sa réalisation en présence du jury.

RNCP35966BC03 — Créer et gérer une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

Construire un projet entrepreneurial en pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur en élaborant un business model et en identifiant les leviers d'aide financiers et administratifs, afin d'ancrer son projet de création, de reprise ou de développement dans la réalité fiscale, sociale et juridique du secteur de la pâtisserie

Promouvoir le projet de création/reprise d'entreprise en construisant un argumentaire, une présentation, un storytelling, afin de présenter le projet à des financeurs

Assurer la veille juridique et technologique propre à l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur, et à son activité, dans l'objectif d'inscrire l'activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et d'informer le personnel à l'occasion de toute évolution juridique ou normative

Veiller au bon fonctionnement des équipements et matériels de l'entreprise en réalisant des tests de fonctionnement selon le planning d'intervention établi afin de réaliser l'entretien, la maintenance technique du matériel et des locaux et le cas échéant solliciter une intervention extérieure de réparation des appareils

Veiller au respect du plan de nettoyage et de désinfection du laboratoire et de la boutique en communiquant le plan de nettoyage pour assurer l'hygiène des locaux de l'entreprise

Vérifier la bonne application des consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire en effectuant des enregistrements d'historiques des températures et en prévoyant des analyses bactériologiques réalisées par des laboratoires extérieurs, afin de conformer le fonctionnement du laboratoire au regard de la réglementation en vigueur

Rédiger le document unique d'évaluation des risques en fonction de l'évolution de l'entreprise, en y incluant les risques identifiés et les actions préventives pour chaque production et pour chaque équipe, afin de mettre en place les actions et mesures de sécurité nécessaires à la protection individuelle et collective des personnes

Rédiger les procédures de mise en application des mesures de sécurité, en respectant la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité du travail, afin de préserver la réalisation de l'activité en toute sécurité

Assurer la mise en place de moyens de prévention pour la sécurité des personnes, des biens et de l'environnement en évaluant les risques du laboratoire et du magasin afin d'anticiper les risques pour l'entreprise

Élaborer un plan de financement à destination du banquier, en diversifiant les sources de financements et en justifiant chacun des postes et la stratégie de l'entreprise au moyen des comptes de résultats et des bilans sur les derniers exercices, afin de mener un projet intra-entrepreneurial viable

Évaluer de façon continue la santé de l'entreprise, en se référant aux moyennes professionnelles du secteur, en

établissant pour chaque production, le seuil de rentabilité pour l'entreprise, en contrôlant la valeur des stocks et sa rotation, en négociant les délais fournisseurs, et en apportant les correctifs nécessaires, afin de s'assurer la viabilité de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dossier

« Fonction entrepreneuriale » - Écrit

Analyse de la « Fonction

entrepreneuriale » - Oral

Cas pratique : fiche d'organisation du laboratoire - Écrit

Étude de cas « Gestion » -

Écrit

RNCP35966BC04 — Commercialiser les produits de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

Concevoir une offre commerciale lisible sur le segment des prestations de l'entreprise en développant une gamme de services spécifiques différenciant les compétences et les savoir-faire particuliers de l'entreprise au regard de la concurrence locale, régionale, dans l'objectif d'une diffusion à des particuliers et des professionnels

Définir les objectifs de vente à court, moyen et long terme, en fonction de la marge à réaliser, de la péremption des produits, et la nature/durée des promotions, afin de mettre en œuvre une politique commerciale cohérente

Mettre en œuvre les actions de la politique tarifaire en ayant préalablement défini le taux de marge par nature de prestation, le taux de remise tarifaire applicable selon les produits, prestations demandées et quantité commandée et par l'encadrement des modalités ou facilités de paiement pouvant être accordées à la clientèle de particuliers ou de professionnels afin d'adapter les prix aux différents marchés de l'entreprise

Conduire une négociation commerciale avec un client, un prescripteur en business to business, y compris en langue étrangère, en conseillant le client à l'aide de fiches commerciales pour répondre aux clients sur les caractéristiques des prestations et services proposés par l'entreprise, et notamment l'origine du ou des produit(s) en fonction de la réglementation, et les variantes possibles

Construire une proposition commerciale en incluant une gamme de prestations et de services adaptée aux besoins du client analysés, tout en étant force de proposition notamment en cas de nécessité de réorienter la demande selon la faisabilité de la production particulière à réaliser, afin de répondre au mieux au prospect.

Définir le plan d'implantation de la vitrine en organisant les produits selon leur natures, couleurs, dates de péremption et en respectant la réglementation en vigueur concernant l'affichage et l'étiquetage des produits afin d'organiser la vente des produits

Définir la stratégie de communication externe de l'entreprise en sélectionnant les actions marketing pertinentes à la mise en valeur des réalisations de l'entreprise, à des fins de prospection et de communication à destination des clients

Adapter les outils de communication à l'usage du personnel présentant aux clients les réalisations en analysant leur retour sur investissement afin d'améliorer la visibilité de l'offre commerciale de l'entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas « Commercialisation » - écrit

Étude de cas « Commercialisation » - oral

Présentation de l'activité de pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur en Langue vivante - oral

RNCP35966BC05 — Gérer les ressources humaines d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

Rédiger une offre d'emploi, une définition de poste, en CDI, en CDD ou en intérim, en ayant préalablement défini les besoins en compétences de l'entreprise, la liste des tâches et la fiche de poste du nouvel embauché, afin de participer au recrutement

Mener des entretiens de recrutement des potentiels collaborateurs, tout en

coopérant le cas échéant avec les services compétents pour le recrutement des

apprentis, en évaluant leurs profils au regard des contraintes du poste à pourvoir dans l'objectif de recruter les profils adaptés à l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur

Rédiger un contrat de travail, en s'assurant que tous les éléments légaux y figurent dans le respect de la convention

collective et des principes du droit du travail afin de contractualiser la collaboration

Superviser les plannings d'activité des salariés, en fonction des compétences à mettre en œuvre, en constituant les équipes de production et les équipes de vente puis en leur distribuant les tâches afin de favoriser la réalisation par les différentes équipes des objectifs fixés de production et de commercialisation

Analyser l'organisation du travail du laboratoire de production et de l'espace de vente en se référant aux évaluations des salariés et aux résultats d'activité de l'entreprise afin d'améliorer l'efficacité des salariés

Élaborer le plan de formation de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacier-traiteur, en analysant les besoins en formation et projets professionnels des salariés, tout en intégrant les innovations techniques, réglementaires du secteur d'activité de l'entreprise, afin d'organiser la montée en compétence des salariés

Assurer le suivi des apprenants en organisant les séquences d'évaluation du jeune dans l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacier-traiteur et les communiquer à l'autorité compétente, afin d'ajuster la progression des acquis par l'apprenant en adéquation avec le référentiel du titre/diplôme préparé

Mettre en place les actions d'une politique de rémunération (salaire, prime, intéressement), en accord avec les accords de branche, afin d'organiser une stratégie RH cohérente dans l'entreprise

Conduire les entretiens (entretiens professionnels entretiens d'évaluation, de fixation d'objectifs, de régulation, ...) et les bilans de fin de prestation avec les salariés, en favorisant l'échange, l'analyse réflexive et en mesurant les écarts entre la situation professionnelle actuelle du salarié et la situation attendue par l'entreprise afin de réguler une situation professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas « GRH » - Écrit

Mise en situation professionnelle « Fonction maître d'apprentissage »

- Oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur exerce principalement en entreprise (TPE/PME) dans le secteur de l'alimentation, pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, pâtisserie-chocolaterie, salon de thé, traiteur. Par ailleurs, le pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur peut aussi exercer - dans le secteur du tourisme (les croisiéristes et les clubs de vacances haut de gamme) et de la restauration (les restaurants gastronomiques et étoilés), principalement.

- dans l'industrie agroalimentaire dans les services de Recherche et Développement.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur hautement qualifié, chef pâtissier, chef d'entreprise artisanale, porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise, ou salarié chef d'équipe, chef de laboratoire, responsable de magasin selon la taille de l'entreprise (multi sites).

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Le métier de pâtissier est un métier réglementé.

Pour s'installer le chef d'entreprise doit être titulaire au minimum dans niveau V dans le métier concerné (Article 16 de la Loi du 5 juillet 1996, Décret 98-246 du 2 avril 1998). L'obtention du Brevet de maîtrise délivre également la qualité de maître artisan (Décret 98-246 du 2 avril 1998) à son titulaire. Ce titre est pour le consommateur une garantie d'une haute maîtrise professionnelle, mais aussi d'une aptitude à la gestion d'entreprise et à la formation des jeunes en apprentissage, gage de la pérennité de l'entreprise.

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, pâtisseries · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	14 773
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	16 %
Familles professionnelles (FAP)	L6X00 — Dirigeants de petites et moyennes entreprises de moins de 50 salariés S0X42 — Boulangers, pâtisseries

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

La certification de niveau 5 de pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur est accessible :

- aux titulaires d'un BTM de Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur,
- aux titulaires d'un BTM Chocolatier-confiseur faisant état de 4 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien préalable de positionnement,
- aux titulaires d'un BTM Glacier-fabricant faisant état de 4 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien préalable de positionnement.

OU

- aux candidats à la certification faisant état de 7 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien préalable de positionnement.

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

Le nombre de personnes composant le jury est au minimum de 6. Ces représentants sont constitués au moins de 50% de professionnels du métier (constitués d'employeurs pour les 2/3, de salariés pour 1/3), extérieurs à l'organisme certificateur.

Sont donc présents 4 membres externes et 2 membres internes à l'organisme certificateur, c'est-à-dire :

- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers
- un ou plusieurs formateurs, désigné(s) par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle si elle organise seule la formation

- le ou les président(s) de(s) jury(s) particulier(s)
- le directeur départemental du travail ou son représentant si possible - l'inspecteur d'académie ou un professeur de l'enseignement technologique si possible

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat :

- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
- le directeur départemental du travail de l'emploi et de la formation professionnelle ou son représentant,
- l'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui,
- des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Brevet de maîtrise, désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou de l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
- les correcteurs peuvent y être associés autant que de besoin.

Ce jury est composé à raison d'au moins deux représentants qualifiés des professions, représentant au moins un quart des membres du jury.

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	7 525 €
Selon la branche	7 525 € – 7 605 €
Prise en charge	Branches concernées
7 525 €	Valeur par défaut · 208 branches
7 605 €	CPNE Pâtisserie, CPNEF de la Branche des organismes de formation, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat, CPNEFP de la branche confiserie, chocolaterie, biscuiterie (détaillants et détaillants - fabricants), CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés

Base légale

Date de décision	15/10/2021
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	15/10/2026

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2019	15	0	100 %	67 %
2018	17	1	100 %	75 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP9084

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP34454, RNCP35004, RNCP36403, RNCP36715, RNCP37528, RNCP37531, RNCP37642, RNCP37866, RNCP38051, RNCP38527, RNCP9084

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/35966/>

Où se former

Formations référencées	66
Organismes	9
Régions couvertes	7
Prix indicatif	504 € – 15 840 €
Durée	29 – 855 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	14
Organismes gestionnaires (CFA)	11
Organismes formateurs	13
Régions couvertes	8
Départements couverts	12
Organismes certifiés Qualiopi	13
Sessions	de 07/2025 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	49
Parcours menés à terme	23
Taux d'achèvement	47 %
Période	03/2022 – 06/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	55
Montant total engagé	106 603 €
Coût moyen par dossier	1 938 €
Durée moyenne	119 h
Période	12/2021 – 01/2026

France compétences	63 %
---------------------------	-------------

Reste à charge titulaire	37 %
---------------------------------	-------------

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