

Chef pâtissier

RNCP35987 · 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	15/10/2024

Certificateur(s)

INSTITUT FRANCAIS DE FORMATION EN PATISserie · SIRET : 50061631300010

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
CENTRE DE FORMATION D'ALAIN DUCASSE	52909804800042	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Chef pâtissier est en charge de toute la partie sucrée du menu de la structure dans laquelle il travaille. Il est chargé de créer et de proposer à sa clientèle de nouveaux desserts et doit porter une attention particulière à l'aspect visuel de ses réalisations.

C'est lui qui s'occupe de tout le processus de production, de la préparation de la matière première à la décoration en passant par la cuisson et le montage.

Il a aussi des connaissances de glacier et de chocolatier. Le cœur de son métier se concentre sur les techniques qu'il maîtrise. Il peut ainsi créer des gâteaux, des confiseries, des viennoiseries ou encore des chocolats, à la demande de ses clients et/ou de l'exécutive de la structure pour laquelle il travaille

Il peut être à la tête de son propre commerce et doit donc savoir gérer une petite entreprise, tout comme entretenir une bonne relation avec la clientèle

ACTIVITÉS VISÉES

Conception des produits de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, viennoiserie française innovants Il analyse les tendances, recherche les idées novatrices, schématise la nouvelle recette, la met au point, écrit sa formulation, élabore la fiche technique

.

Production de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, viennoiserie de haute qualité il organise la production, effectue la mise en place du poste de travail, réalise des pâtes, biscuits, crèmes, mousses et garnitures. Il cuit les pâtes et biscuits et réalise les éléments de finition, puis effectue les opérations de conservation.

.

Pilotage et suivi de la production de pâtisserie dans le respect des principes de développement durable Il fixe les objectifs de production, choisit les fournisseurs, gère les stocks et les approvisionnements, organise les activités du laboratoire, met en œuvre la démarche qualité, coordonne l'équipe de production dans les règles de RSE et QVT

et contrôle la qualité de la production

Création, développement et pérennisation de la pâtisserie française :

Il analyse l'environnement et les opportunités d'implantation, détermine le positionnement de l'entreprise dans son environnement concurrentiel, choisit la forme juridique adaptée au projet de création de la pâtisserie et réalise un business plan. Il recrute et gère les ressources humaines et développe la pâtisserie. Il effectue la gestion administrative de la pâtisserie et le pilotage de son activité

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Mettre en place une veille en s'appuyant sur des outils spécifiques (abonnements flux RSS, Google Alertes, Netvibes...) pour connaître les évolutions du marché (modes de vie, comportements alimentaires...)

Prendre en compte les évolutions récentes des usages des consommateurs (consommation plus écoresponsable, plus saine et plus transparente) et les tendances identifiées.

Créer un visuel impactant accompagné des principaux composants et d'un bref descriptif pour illustrer les idées proposées.

Définir le mélange harmonieux entre ingrédients, parfums, textures et apparence en utilisant ses connaissances produit pour mettre au point la recette visualisée en prenant en compte la consommation plus écoresponsable, plus saine.

Recenser tous les ingrédients et leurs quantités, les étapes de réalisation, la durée et la température de cuisson, les équipements nécessaires et les caractéristiques organoleptiques désirées pour rédiger une fiche recette.

Calculer les coûts (prix d'achat des matières premières, temps passé, coûts associés...) en utilisant un tableur (Excel,...) et la recette détaillée pour élaborer des fiches techniques.

Planifier les étapes de fabrication nécessaires à l'aide d'un outil d'ordonnancement et en utilisant la fiche technique pour organiser la production

Choisir les matériels et matières premières nécessaires pour installer le poste de travail conformément à la production et aux bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail dans le respect du planning défini

Mettre en œuvre les techniques de réalisation adaptées (peser, pétrir, foncer, façonner,...) en utilisant le matériel adéquat pour réaliser des mélanges homogènes.

Paramétrer les différents modes de cuisson au four en sélectionnant le type de four, le temps, la température pour conduire une cuisson adaptée à la réalisation.

Procéder au montage en assemblant les différentes préparations pour réaliser la finition des productions (glaçages, décors en sucre ou chocolat,...) en fonction de critères techniques et esthétiques.

Étiqueter dans le respect des réglementations (hygiène, santé et sécurité) les matières premières, les produits intermédiaires et les produits finis pour les conserver selon leur état et leur nature.

Analyser les informations (commandes, délais, recettes, fiches techniques pour fixer les objectifs quantitatifs et qualitatifs de la production attendue).

Réaliser un sourcing fournisseurs en utilisant les outils digitaux et une grille critériée pour choisir le(s) fournisseur(s) dans une démarche de RSE et de rentabilité pour l'entreprise.

Élaborer un plan d'approvisionnement des matières premières choisies dans une démarche de développement durable en utilisant les logiciels dédiés au secteur d'activité pour gérer les stocks et les approvisionnements.

Répartir les tâches en fonction des objectifs de vente, des compétences de l'équipe et du matériel pour organiser les activités du laboratoire, en utilisant un planning d'ordonnancement.

Définir des protocoles en matière d'hygiène (nettoyage et désinfection de l'environnement de travail, gestion des produits en cours d'élaboration et finis...) pour mettre en œuvre la démarche qualité.

Utiliser son leadership et ses compétences en management pour coordonner l'équipe.

Mettre en place une procédure de contrôle de la planification et des processus de fabrication pour garantir la qualité des produits et le respect des réglementations

Réaliser une étude de marché pour analyser les opportunités et les menaces de l'environnement

Définir précisément le persona de la clientèle locale pour déterminer le positionnement de l'entreprise de pâtisserie dans son environnement concurrentiel.

Analyser les différents statuts juridiques au regard du projet entrepreneurial en identifiant leur impact sur le plan fiscal, social et patrimonial pour choisir le montage juridique le plus approprié.

Formaliser les stratégies marketing, financière et commerciale du projet en s'appuyant sur les compétences CR41.2.3 pour réaliser un business plan dans le respect des contraintes légales et réglementaires.

Évaluer les besoins en compétences spécifiques aux métiers de la pâtisserie et au projet entrepreneurial pour

recruter et gérer les salariés dans le respect de la convention collective et de la réglementation .

Utiliser les techniques de merchandising et les réseaux sociaux en suivant les tendances pour développer le trafic sur le lieu de vente et conquérir de nouveaux clients.

Utiliser avec maîtrise un logiciel de gestion spécifique au secteur pour réaliser la gestion administrative de la pâtisserie .

Créer des tableaux de bord en sélectionnant les indicateurs clés de performance adaptés au secteur et au contexte pour piloter les activités et les moyens engagés .

Blocs de compétences

RNCP35987BC01 — Concevoir des produits de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, viennoiserie françaises innovants

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en place une veille en s'appuyant sur des outils spécifiques (abonnements flux RSS, Google Alertes, Netvibes...) pour connaître les évolutions du marché (modes de vie, comportements alimentaires...) afin de comprendre et anticiper les nouvelles tendances de l'offre et de la demande.

Prendre en compte les évolutions récentes des usages des consommateurs (consommation plus écoresponsable, plus saine et plus transparente) et les tendances identifiées pour proposer des idées de pâtisseries innovantes suivant différentes ambiances ou thématiques et en fonction des saisons.

Créer un visuel impactant accompagné des principaux composants et d'un bref descriptif pour illustrer les idées proposées afin de mettre au point la recette de pâtisserie française.

Définir le mélange harmonieux entre ingrédients, parfums, textures et apparence en utilisant ses connaissances produit pour mettre au point la recette visualisée en prenant en compte la consommation plus écoresponsable, plus saine afin de préparer la formulation .

Recenser tous les ingrédients et leurs quantités, les étapes de réalisation, la durée et la température de cuisson, les équipements nécessaires et les caractéristiques organoleptiques désirées pour rédiger une fiche recette afin d'obtenir sa parfaite exécution .

Calculer les coûts (prix d'achat des matières premières, temps passé, coûts associés...) en utilisant un tableur (Excel, ...) et la recette détaillée pour élaborer des fiches techniques afin de réaliser les pâtisseries françaises dans une perspective de rentabilité .

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle pratique et écrite reconstituée Le candidat réalise une pâtisserie innovante en fonction d'un cahier des charges imposé : il élabore une fiche technique détaillée de sa proposition et réalise la pâtisserie proposée.

RNCP35987BC02 — Réaliser une production de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, viennoiserie de haute qualité

LISTE DE COMPÉTENCES

Planifier les étapes de fabrication nécessaires à l'aide d'un outil d'ordonnancement et en utilisant la fiche technique pour organiser la production afin de mettre en place le poste de travail en fonction des objectifs fixés.

Choisir les matériels et matières premières nécessaires pour installer le poste de travail conformément à la production et aux bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail dans le respect du planning défini afin de réaliser la fabrication des pâtisseries, chocolateries, confiseries, glaceries, viennoiseries .

Mettre en œuvre les techniques de réalisation adaptées (peser, pétrir, foncer, façonner,...) en utilisant le matériel adéquat pour réaliser des mélanges homogènes afin d'obtenir des préparations (pâtes, biscuits, ganaches, mousses, meringues, compotées, bavaoises,...) conformes aux fiches techniques.

Paramétrer les différents modes de cuisson au four en sélectionnant le type de four, le temps, la température pour conduire une cuisson adaptée à la réalisation afin d'obtenir une coloration uniforme et une texture optimale des produits .

Procéder au montage en assemblant les différentes préparations pour réaliser la finition des productions (glaçages, décors en sucre ou chocolat,...) en fonction de critères techniques et esthétiques afin de produire des pâtisseries de haute qualité.

Étiqueter dans le respect des réglementations (hygiène, santé et sécurité) les matières premières, les produits intermédiaires et les produits finis pour les conserver selon leur état et leur nature afin de les stocker et de les

commercialiser selon les règles du GBPH et HACCP.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle pratique reconstituée Le candidat réalise les produits demandés (pâtisserie, chocolat, confiserie, glacerie, viennoiserie)

RNCP35987BC03 — Piloter et suivre la production de pâtisserie dans le respect des principes de développement durable

LISTE DE COMPÉTENCES

Analyser les informations (commandes, délais, recettes, fiches techniques pour fixer les objectifs quantitatifs et qualitatifs de la production attendue afin d'organiser la production responsable .

Réaliser un sourcing fournisseurs en utilisant les outils digitaux et une grille critériée pour choisir le(s) fournisseur (s) dans une démarche de RSE et de rentabilité pour l'entreprise afin de planifier et passer les commandes.

Élaborer un plan d'approvisionnement des matières premières choisies dans une démarche de développement durable en utilisant les logiciels dédiés au secteur d'activité pour gérer les stocks et les approvisionnements afin d'éviter les risques de rupture ou de perte .

Répartir les tâches en fonction des objectifs de vente, des compétences de l'équipe et du matériel pour organiser les activités du laboratoire, en utilisant un planning d'ordonnancement afin d'optimiser la production dans le respect des délais, des normes d'hygiène et de sécurité du travail en respectant une marge de sécurité .

Définir des protocoles en matière d'hygiène (nettoyage et désinfection de l'environnement de travail, gestion des produits en cours d'élaboration et finis...) pour mettre en œuvre la démarche qualité afin de garantir le respect des règles d'hygiène et du développement durable .

Utiliser son leadership et ses compétences en management pour coordonner l'équipe afin de piloter la production dans une perspective de cohésion sociale et de productivité en respectant la RSE et la QVT .

Mettre en place une procédure de contrôle de la planification et des processus de fabrication pour garantir la qualité des produits et le respect des réglementations afin de satisfaire une clientèle exigeante .

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle écrite et orale reconstituée

Lors de son projet de fin d'études, le candidat présente la création d'une entreprise de pâtisserie fictive.

Le candidat est évalué sur la mise en place et le suivi de la production (objectifs, fournisseurs, gestion des stocks, production, démarche qualité, RSE et QVT)

RNCP35987BC04 — Créer, développer et pérenniser une activité de pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser une étude de marché pour analyser les opportunités et les menaces de l'environnement afin de détecter les facteurs clés de succès à maîtriser dans le cadre d'un projet de création (ou de reprise) d'une entreprise de pâtisserie .

Définir précisément le persona de la clientèle locale pour déterminer le positionnement de l'entreprise de pâtisserie dans son environnement concurrentiel afin de définir la stratégie marketing et ses objectifs .

Analyser les différents statuts juridiques au regard du projet entrepreneurial en identifiant leur impact sur le plan fiscal, social et patrimonial pour choisir le montage juridique le plus approprié afin de respecter les conditions et réglementations applicables à l'activité de pâtisserie .

Formaliser les stratégies marketing, financière et commerciale du projet en s'appuyant sur les compétences C41.2.3 pour réaliser un business plan dans le respect des contraintes légales et réglementaires afin de garantir la soutenabilité financière de la pâtisserie .

Évaluer les besoins en compétences spécifiques aux métiers de la pâtisserie et au projet entrepreneurial pour recruter et gérer les salariés dans le respect de la convention collective et de la réglementation afin d'atteindre les objectifs du plan d'affaires (Business Plan) .

Utiliser les techniques de merchandising et les réseaux sociaux en suivant les tendances pour développer le trafic sur le lieu de vente et conquérir de nouveaux clients afin d'augmenter le chiffre d'affaires de la pâtisserie .

Utiliser avec maîtrise un logiciel de gestion spécifique au secteur pour réaliser la gestion administrative de la pâtisserie afin de calculer et suivre la rentabilité de l'entreprise .

Créer des tableaux de bord en sélectionnant les indicateurs clés de performance adaptés au secteur et au contexte pour piloter les activités et les moyens engagés afin de mettre en œuvre les actions correctives nécessaires à la pérennisation de l'entreprise de pâtisserie dans le respect des réglementations et de la RSE .

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle écrite et orale reconstituée

Lors de son projet de fin d'études, le candidat présente la création d'une entreprise de pâtisserie fictive. Le candidat est évalué sur la stratégie d'entreprise, le marketing et la finance

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

PÂTISSERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE GLACERIE

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

le ou la Chef, Cheffe entrepreneur en pâtisserie française peut-être à la tête de sa propre entreprise ou bien travailler au sein d'un établissement comme un restaurant, un hôtel, un salon de thé, une pâtisserie, une boulangerie pâtisserie, une restauration collective, un navire de croisière, un traiteur ou dans la grande distribution mais aussi dans les laboratoires de l'industrie agroalimentaire pour créer des produits à commercialiser.

RÉGLEMENTATIONS 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, 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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour intégrer la première année : être titulaire du baccalauréat, ou un DAEU, ou un titre enregistré au moins au niveau 4 dans le répertoire national des certifications professionnelles (RNCP). Maîtriser la langue dispensée dans la formation choisie Français et/ou Anglais (écrit et parlé) de niveau B2.

Pour intégrer la deuxième année : Être titulaire du baccalauréat et d'un CAP en Pâtisserie

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

4 membres : un chef exécutif au sein de l'organisme,

le responsable pédagogique de la filière, un chef d'entreprise pâtissier entrepreneur en activité et un pâtissier salarié en activité

Base légale

Date de décision	15/10/2021
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	15/10/2024

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2020	22	0	81 %	—
2019	12	0	100 %	67 %

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP40163

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF
<https://www.ecoleeducasse.com/decouvrez-le-bachelor-de-la-patisserie-francaise>

Fiche officielle (France Compétences)
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35987/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	10
Parcours menés à terme	10
Taux d'achèvement	100 %
Période	01/2023 – 12/2024

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	11
Montant total engagé	82 120 €
Coût moyen par dossier	7 465 €
Durée moyenne	226 h
Période	12/2022 – 09/2024
Reste à charge titulaire	48 %
France compétences	39 %
Entreprise	7 %
France Travail	5 %

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