

# Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées

RNCP37316 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 3                     |
| Sigle                   | MC5 — Mention complémentaire |
| Code(s) NSF             | 221                          |
| Formacode(s)            | 21519, 21508, 21529          |
| Code(s) ROME            | D1104                        |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement de droit      |
| Date d'échéance         | 31/08/2024                   |

## Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire de la mention complémentaire "Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées" travaille dans les entreprises artisanales du commerce alimentaire ou des établissements de restauration.

Cette mention complémentaire renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP pâtissier. Elle permet d'accéder aux postes de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration.

### ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de la mention complémentaire "Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées" est un ouvrier très qualifié. Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il réalise et présente des fabrications traditionnelles et spécialisées en pâtisserie, chocolaterie ou glacerie pour la vente, la restauration ou les salons de thé. Il est capable de répondre à des commandes exceptionnelles.

Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements. . Il assure en autonomie un travail de qualité.

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

Approvisionnement- stocks :

- Réceptionner des marchandises et vérifier leur conformité
- Ranger des marchandises
- Surveiller le stock

Production :

- Mettre en place les produits, l'outillage et le matériel
- Réaliser des préparations intermédiaires, des éléments de composition, des décors
- Réaliser des mélanges traditionnels
- Réaliser des mélanges et appareils adaptés à des fabrications spécialisées
- Mettre en oeuvre et assembler des produits plus élaborés
- Présenter et mettre en valeur des produits finis commercialisés
- Présenter et mettre en valeur des desserts de restauration et de salon de thé
- Conduire des fermentations (étuve, pousse contrôlée...)
- Conduire différentes cuissons (feu, four...)

- Conduire des mises au point (fondant couverture...)

Contrôle qualité :

- Contrôler la qualité des produits (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)
- Contrôler la conformité du produit
- Rectifier éventuellement en cours de production et sur produit fini

Conservation :

- Conditionner des matières premières, des produits intermédiaires, des produits finis
- Identifier des produits (nom, quantité, date)
- Ranger des produits

Entretien :

- Choisir, doser, utiliser des produits de nettoyage et désinfection
- Nettoyer et désinfecter l'outillage, le matériel, les locaux, le poste de travail
- Surveiller l'état des matériels
- Repérer les anomalies

Ces compétences sont regroupées au sein de 3 blocs de compétences :

- Dessin, production et présentation d'un dessert (correspondant à l'épreuve E1 : pratique professionnelle, arts appliqués)
- Sécurité alimentaire et hygiène appliquée à la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie (correspondant à l'épreuve E2 : études de situations professionnelles)
- Approvisionnement et production en pâtisserie (correspond à l'épreuve E3 évaluation des activités en milieu professionnel)

## Blocs de compétences

### RNCP37316BC01 — Dessin, production et présentation d'un dessert

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Fabriquer, présenter, composer des desserts de salon de thé et de restauration (à l'assiette, chariot)

Réaliser des produits et fabrications spécialisées

Assembler des éléments (nougatine, fruits, sucre, chocolat, pâte d'amande, sauces et coulis pour décorer)

Réaliser des écritures stylisées, des bordures associées au thème, des formes géométriques et ombrages

Apprécier la qualité des fabrications

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel pratique et écrit
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

### RNCP37316BC02 — Sécurité alimentaire et hygiène appliquée à la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Apprécier la qualité des matières premières et des produits utilisés

Assurer le suivi des produits dans la chaîne du froid

Communiquer et remédier aux anomalies constatées

Organiser et établir un plan de nettoyage des locaux en utilisant les produits, le matériel d'entretien

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel écrit
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

## RNCP37316BC03 — Approvisionnement et production en pâtisserie

### LISTE DE COMPÉTENCES

Réceptionner des marchandises et vérifier leur conformité

Signer un bon de livraison

Ranger les marchandises

Surveiller les stocks

Réaliser et cuire des appareils mélangés spécifiques traditionnels, les pâtes et appareils, les crèmes, les mousses, les appareils à bombe et les adapter pour les fabrications spécialisées

Réaliser, équilibrer et contrôler un appareil à glace

Réaliser des fruits givrés, des sauces et coulis,

Cristalliser et maintenir au point les chocolats de couverture

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel

oral

- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

## Secteur d'activité et type d'emploi

### SECTEURS D'ACTIVITÉS

Entreprises artisanales ou industrielles de pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie, restaurants, salons de thé, laboratoires spécialisés de la grande distribution

### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration

### RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

article 1 du Décret n°98-246 du 2 avril 1998

article 16 de la loi n° 96-603 du 5 juillet 1996

## Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

|                                            |                                                                                   |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tension de recrutement (DARES 2024)</b> | Élevée (4/5)                                                                      |
| <b>Facteurs principaux</b>                 | Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes, Intensité d'embauche |
| <b>Salaire médian (mensuel)</b>            | 1 730 €                                                                           |
| <b>Diplôme le plus fréquent</b>            | CAP, BEP ou équivalent en transformations (45 % des actifs en emploi)             |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>     | S0X42 — Boulangers, pâtissiers · tension 4/5 (Élevée)                             |
| <b>Projets de recrutement (BMO 2026)</b>   | 14 465                                                                            |
| <b>Jugés difficiles à recruter</b>         | 53 %                                                                              |
| <b>Emplois saisonniers</b>                 | 17 %                                                                              |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>     | S0X42 — Boulangers, pâtissiers                                                    |

## Voies d'accès

### MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

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

Le jury est composé à parité :

1° De professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité, d'au moins un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;

2° De membres de la profession correspondant au champ du diplôme choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.

Si cette parité n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou de plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement.

### ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

## 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 | 6 404 €                          |
| Selon la branche        | 5 899 € – 6 404 €                |
| Prise en charge         | Branches concernées              |
| 6 404 €                 | Valeur par défaut · 212 branches |
| 5 899 €                 | CPNE de l'immobilier             |

## Base légale

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Date d'échéance de l'enregistrement  | 31/08/2024 |
| Date de dernière délivrance possible | 31/12/2024 |

## Liens avec d'autres certifications

### ANCIENNES VERSIONS

RNCP6895

### NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP38761

## Pour plus d'informations

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37316/>

## Demande CPF — formations engagées

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Dossiers CPF engagés   | 130       |
| Montant total engagé   | 132 837 € |
| Coût moyen par dossier | 1 022 €   |

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| <b>Durée moyenne</b>            | 268 h             |
| <b>Période</b>                  | 09/2023 – 08/2024 |
| <b>France compétences</b>       | 91 %              |
| <b>France Travail</b>           | 3 %               |
| <b>Régions</b>                  | 3 %               |
| <b>Reste à charge titulaire</b> | 2 %               |
| <b>Entreprise</b>               | 1 %               |

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