

Pâtisserie de boutique

RNCP38761 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CS — Certificat de spécialisation
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21508
Code(s) ROME	D1104
Code(s) CFD	56122112 (CS3)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2029

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 de boutique » est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Il exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Il exerce son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie.

ACTIVITÉS VISÉES

Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

Préparations de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Montages et finitions des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Optimisation de la production en pâtisserie

Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications

Optimisation et suivi de la production

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

Réaliser les pâtes et appareils

Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées

Transformer les fruits frais et secs

Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils

Assembler les éléments réalisés pour la production

Mettre en valeur la production

Optimiser la production en pâtisserie

Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges

Gérer les techniques selon la fabrication

Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente

Planifier sa production

Suivre et analyser la production

Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

Blocs de compétences

RNCP38761BC01 — Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser les pâtes et appareils

Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées

Transformer les fruits frais et secs

Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils

Assembler les éléments réalisés pour la production

Mettre en valeur la production

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaire (établissement public et privé sous contrat), apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique), formation professionnelle continue (établissement public) : Contrôle continu en formation (CCF)

Scolaire (établissement privé hors contrat), apprentissage (CFA non habilité au CCF), formation professionnelle continue (établissement privé), enseignement à distance, candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit, oral et pratique

RNCP38761BC02 — Optimiser la production en pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges

Gérer les techniques selon la fabrication

Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente

Planifier sa production

Suivre et analyser la production

Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaire (établissement public et privé sous contrat), apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique), formation professionnelle continue (établissement public) : Contrôle continu en formation (CCF)

Scolaire (établissement privé hors contrat), apprentissage (CFA non habilité au CCF), formation professionnelle continue (établissement privé), enseignement à distance, candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles : Ponctuel ; oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » peut exercer ses fonctions dans :

- des pâtisseries et des boulangeries-pâtisseries artisanales,
- des établissements spécialisés de type salon de thé,
- des entreprises de traiteur et d'organisation d'événementiels,
- des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration,
- des laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » occupe un poste d'ouvrier spécialisé en pâtisserie.

Il peut ensuite se spécialiser dans une autre mention complémentaire. Il peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience professionnelle ou après avoir obtenu un brevet technique des métiers (BTM).

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)	14 465
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	17 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtisseries

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	31/08/2029
--	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37316

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37316

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761/>

Où se former

Formations référencées	34
Organismes	22
Régions couvertes	10
Prix indicatif	840 € – 6 900 €
Durée	14 – 1631 h

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

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	144
Organismes gestionnaires (CFA)	93
Organismes formateurs	129
Régions couvertes	15
Départements couverts	85
Organismes certifiés Qualiopi	129
Formations à distance	1
Sessions	de 09/2025 à 08/2028

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	94
Parcours menés à terme	65
Taux d'achèvement	69 %
Période	09/2024 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	105
Montant total engagé	211 952 €
Coût moyen par dossier	2 019 €
Durée moyenne	386 h
Période	04/2024 – 09/2026
France compétences	78 %
Régions	13 %
Reste à charge titulaire	4 %
Entreprise	3 %
France Travail	2 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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