

Chef pâtissier

RNCP40163 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21528
Code(s) ROME	D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	31/01/2025
Date d'échéance	31/01/2028

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 un professionnel spécialisé dans la création et la confection d'une gamme d'arts sucrés : pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie et viennoiserie. Il est en veille permanente sur les nouvelles tendances alimentaires et élabore ses créations en fonction de celles-ci (végétalisme, naturalité, authenticité, diététique...). Il manage une équipe de collaborateurs, organise les tâches et les processus de travail. Il est garant du respect des réglementations. Dans un objectif de durabilité, il met en place des circuits d'approvisionnements courts, respectueux des engagements environnementaux et mène une politique antigaspi.

Issu généralement d'un parcours de pâtissier, ce chef d'orchestre a évolué dans le secteur de la pâtisserie depuis plusieurs années. Il est responsable de son activité, dans un restaurant, une pâtisserie boutique, une boulangerie, un traiteur, un restaurant d'hôtel ou de palace. Il peut aussi créer sa propre entreprise ou exercer à l'international pour faire rayonner la pâtisserie française.

ACTIVITÉS VISÉES

Proposition d'une gamme d'arts sucrés respectueuse des nouvelles tendances

Rédaction des fiches techniques de la nouvelle gamme d'arts sucrés. exploitables par tous et notamment par les personnes en situation de handicap

Organisation de la production quotidienne de l'activité de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, viennoiserie dans une démarche durable

Mise en place des postes de travail individuels

adaptés aux personnes en situation de handicap

Fabrication de la gamme d'arts sucrés dans une démarche éco-responsable

Gestion des stocks

Management d'une équipe inclusive

Mise en œuvre de la démarche qualité au sein d'un laboratoire de pâtisserie

Etude et validation du projet de création ou de reprise de la pâtisserie

Elaboration du plan de développement de la pâtisserie dans une démarche de RSE

Pérennisation de la pâtisserie respectueuse de l'environnement et des valeurs sociales et sociétales

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Mettre en place une veille nationale et internationale en s'appuyant sur des sources diversifiées bibliographie, webographie, salons professionnels..., pour identifier les évolutions du secteur de l'alimentaire (modes de vie, comportements alimentaires, nouveaux goûts...).

Imaginer une nouvelle gamme d'arts sucrés en suivant les résultats de la veille et les nouvelles tendances pour satisfaire aux nouveaux besoins de la clientèle en boutique et en restauration.

Dessiner un visuel impactant de la nouvelle gamme créée, en utilisant des outils numériques (Paint..) ou manuel, pour illustrer les idées proposées, vérifier l'esthétique et sa possible mise en ligne sur les réseaux sociaux (Instagram...)

Définir les mélanges, parfums, textures et finitions en fonction des qualités organoleptiques des ingrédients pour rédiger une recette durable, et obtenir sa parfaite exécution.

Calculer les coûts de la recette (prix d'achat des matières premières, temps passé, coûts associés...) en utilisant un tableur (Excel,...) pour élaborer des fiches techniques en français et en anglais, lisibles par tous afin de réaliser la recette dans une perspective de rentabilité et dans le respect des règles sociales et environnementales.

Quantifier la production du jour en analysant les commandes et le prévisionnel du chiffre d'affaires pour déterminer les produits et les étapes de fabrication nécessaires à sa réalisation.

Réaliser un organigramme de production à l'aide d'un outil de type Excel ou GANTT, après avoir déterminé les produits et les recettes à réaliser pour planifier les étapes de la fabrication du jour en prenant en considération les situations particulières (handicap, temps partiels...) et dans une démarche «anti gaspi».

Aménager le poste de travail avec le matériel et les matières premières nécessaires à la production, en optimisant l'espace et en vérifiant son accessibilité aux personnes en situation de handicap pour réaliser une production efficace en toute sécurité (alimentaire, physique).

Mettre en œuvre les techniques de fabrication adaptées à la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie et viennoiserie : pétrir, foncer, façonner...etc, en respectant les fiches techniques pour réaliser la production du jour, satisfaisant aux standards de haute qualité en évitant au maximum le gaspillage.

Stocker, après étiquetage, la production réalisée dans le respect des règles de conservation de l'HACCP et du GBPHP pour les conserver selon leur état et leur nature.

Comparer les besoins en production hebdomadaire et les stocks disponibles en utilisant un logiciel de stock, pour élaborer un plan d'approvisionnement durable des matières premières afin d'éviter les ruptures et les pertes.

Organiser les activités du laboratoire en fonction des compétences et disponibilités du personnel pour programmer la fabrication dans le respect de la QVT (Qualité de Vie au Travail) et des contraintes de chacun (contrat temps partiel, alternance, handicap...).

Déterminer les outils et méthodes inclusives de dynamisation d'une équipe de production en pâtisserie (délégation de responsabilité, mise en place de challenge, valorisation du travail, programme de formation, briefing et debriefing systématique...) pour animer les collaborateurs et favoriser la cohésion de groupe.

Communiquer, en français et en anglais, de façon persuasive et assertive avec les collaborateurs sur les points sensibles de la journée, en adaptant son discours et sa posture en fonction du public concerné et de ses caractéristiques (handicap, multiculturalité...), afin d'anticiper notamment des situations de stress et de tension.

Evaluer les tensions au sein de l'équipe en utilisant les techniques d'écoute et de recadrage pour prévenir ou désamorcer un conflit existant ou latent, en prenant en considération les points de vue et contraintes de chacun.

Standardiser les processus de production en mettant en place des outils et des moyens adaptés aux équipes (fiches techniques, plan de formations régulier, affichage des consignes...), pour mettre en œuvre la démarche qualité permettant de fabriquer en toute sécurité physique et sanitaire.

Réaliser une étude de marché du secteur envisagé à l'aide d'outils méthodologiques (Diagnostic externe, mapping concurrentiel, facteur clef de succès...) afin de détecter les opportunités et construire le projet d'implantation ou de reprise de la pâtisserie.

Définir le persona du client idéal, le positionnement de l'entreprise et l'offre associée, en fonction de l'environnement concurrentiel et des opportunités de l'étude de marché, afin de délimiter la stratégie marketing/communication online et offline à mettre en œuvre.

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 dans le respect des réglementations

applicables à l'activité de pâtisserie.

Rédiger un business plan prévisionnel complet du projet de création ou de reprise de la pâtisserie sur 3 ans en s'appuyant sur les résultats de l'étude de marché, les spécificités du persona, le positionnement choisi, les obligations légales et réglementaires, et la mise en place d'une démarche responsable pour vérifier la faisabilité du projet et garantir la soutenabilité financière auprès des différentes parties prenantes.

Organiser le recrutement inclusif des futurs salariés, l'espace du local et la mise en place de l'offre en tenant compte des personnes en situation de handicap et de la réglementation pour satisfaire la clientèle et réaliser le chiffre d'affaires prévisionnel du plan financier.

Mettre en place des outils de suivi de l'activité et de ses obligations dans son quotidien, en planifiant les obligations légales et en définissant les indicateurs clefs de la performance (financiers, sociaux, environnementaux) adaptés au secteur pour piloter l'activité de la pâtisserie et assurer une pérennité responsable et respectueuse des enjeux humains.

Blocs de compétences

RNCP40163BC01 — Créer une gamme d'arts sucrés suivant les nouvelles tendances alimentaires (pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, viennoiserie)

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en place une veille nationale et internationale en s'appuyant sur des sources diversifiées bibliographie, webographie, salons professionnels..., pour identifier les évolutions du secteur de l'alimentaire (modes de vie, comportements alimentaires, nouveaux goûts...).

Imaginer une nouvelle gamme d'arts sucrés en suivant les résultats de la veille et les nouvelles tendances pour satisfaire aux nouveaux besoins de la clientèle en boutique et en restauration.

Dessiner un visuel impactant de la nouvelle gamme créée, en utilisant des outils numériques (Paint..) ou manuel, pour

illustrer les idées proposées, vérifier l'esthétique et sa possible mise en ligne sur les réseaux sociaux (Instagram...).

Définir les mélanges, parfums, textures et finitions en fonction des qualités organoleptiques des ingrédients pour rédiger une recette durable, et obtenir sa parfaite exécution.

Calculer les coûts de la recette (prix d'achat des matières premières, temps passé, coûts associés...) en utilisant un tableur (Excel,...) pour élaborer des fiches techniques en français et en anglais, lisibles par tous afin de réaliser la recette dans une perspective de rentabilité et dans le respect des règles sociales et environnementales.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle individuelle écrite reconstituée

Mise en situation professionnelle individuelle orale reconstituée

RNCP40163BC02 — Réaliser une production de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, viennoiserie de haute qualité

LISTE DE COMPÉTENCES

Quantifier la production du jour en analysant les commandes et le prévisionnel du chiffre d'affaires pour déterminer les produits et les étapes de fabrication nécessaires à sa réalisation.

Réaliser un organigramme de production à l'aide d'un outil de type Excel ou GANTT, après avoir déterminé les produits et les recettes à réaliser pour planifier les étapes de la fabrication du jour en prenant en considération les situations particulières (handicap, temps partiels...) et dans une démarche «anti gaspi».

Aménager le poste de travail avec le matériel et les matières premières nécessaires à la production, en optimisant l'espace et en vérifiant son accessibilité aux personnes en situation de handicap pour réaliser une production efficace en toute sécurité (alimentaire, physique).

Mettre en œuvre les techniques de fabrication adaptées à la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie et viennoiserie : pétrir, foncer, façonner...etc., en respectant les fiches techniques

pour réaliser la production du jour, satisfaisant aux standards de haute qualité en évitant au maximum le gaspillage.

Stocker, après étiquetage, la production réalisée dans le respect des règles de conservation de l'HACCP et du GBPHP pour les conserver selon leur état et leur nature.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle individuelle pratique reconstituée

RNCP40163BC03 — Piloter la production de pâtisserie dans le respect des principes de développement durable et Manager une équipe de 5 à 15 personnes

LISTE DE COMPÉTENCES

Comparer les besoins en production hebdomadaire et les stocks disponibles en utilisant un logiciel de stock, pour élaborer un plan d'approvisionnement durable des matières premières afin d'éviter les ruptures et les pertes.

Organiser les activités du laboratoire en fonction des compétences et disponibilités du personnel pour programmer la fabrication dans le respect de la QVT (Qualité de Vie au Travail) et des contraintes de chacun (contrat temps partiel, alternance, handicap...).

Déterminer les outils et méthodes inclusives de dynamisation d'une équipe de production en pâtisserie (délégation de responsabilité, mise en place de challenge, valorisation du travail, programme de formation, briefing et debriefing systématique...)

pour animer les collaborateurs et favoriser la cohésion de groupe.

Communiquer, en français et en anglais, de façon persuasive et assertive avec les collaborateurs sur les points sensibles de la journée, en adaptant son discours et sa posture en fonction du public concerné et de ses caractéristiques (handicap, multiculturalité...), afin d'anticiper notamment des situations de stress et de tension.

Evaluer les tensions au sein de l'équipe en utilisant les techniques d'écoute et de recadrage pour prévenir ou désamorcer un conflit existant ou latent, en prenant en considération les points de vue et contraintes de chacun.

Standardiser les processus de production en mettant en place des outils et des moyens adaptés aux équipes (fiches techniques, plan de formations régulier, affichage des consignes...), pour mettre en œuvre la démarche qualité permettant de fabriquer en toute sécurité physique et sanitaire.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle individuelle écrite reconstituée

Mise en situation professionnelle individuelle orale simulée, en français et en anglais

Mise en situation professionnelle individuelle écrite reconstituée

RNCP40163BC04 — Créer, développer et pérenniser une activité de pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser une étude de marché du secteur envisagé à l'aide d'outils méthodologiques (Diagnostic externe, mapping concurrentiel, , facteur clef de succès...)

afin de détecter les opportunités et construire le projet d'implantation ou de reprise de la pâtisserie.

Définir le persona du client idéal, le positionnement de l'entreprise et l'offre associée, en fonction de l'environnement concurrentiel et des opportunités de l'étude de marché, afin de délimiter la stratégie marketing/communication online et offline à mettre en œuvre.

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 dans le respect des réglementations applicables à l'activité de pâtisserie.

Rédiger un business plan prévisionnel complet du projet de création ou de reprise de la pâtisserie sur 3 ans en s'appuyant sur les résultats de l'étude de marché, les spécificités du persona, le positionnement choisi , les obligations légales et réglementaires, et la mise en place d'une démarche responsable pour vérifier la faisabilité du projet et garantir la soutenabilité financière auprès des différentes parties prenantes.

Organiser le recrutement inclusif des futurs salariés, l'espace du local et la mise en place de l'offre en tenant compte des personnes en situation de handicap et de la réglementation pour satisfaire la clientèle et réaliser le chiffre d'affaires prévisionnel du plan financier.

Mettre en place des outils de suivi de l'activité et de ses obligations dans son quotidien, en planifiant les obligations légales et en définissant les indicateurs clefs de la performance (financiers, sociaux, environnementaux) adaptés au secteur pour piloter l'activité de la pâtisserie et assurer une pérennité responsable et respectueuse des enjeux humains.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situations professionnelles individuelle écrite et orale reconstituées

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le Chef pâtissier peut diriger sa propre pâtisserie-boutique ou bien travailler en restauration, hôtellerie, pâtisserie

boutique, boulangerie pâtisserie, restauration collective, bateaux de croisière, traiteur, grande distribution, industrie agroalimentaire.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les appellations les plus utilisées sont:

- Chef pâtissier
- Sous-chef pâtissier
- Chef de partie pâtissier
- Demi-chef de partie pâtissier

Il existe des appellations plus ciblées et moins utilisées:

- Glacier
- Biscuitier
- Chocolatier
- Confiseur
- Confiturier
- Pâtissier tourier
- Entremettier

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

La personne souhaitant exercer l'activité de pâtissier doit justifier d'une qualification professionnelle ou exercer sous le contrôle effectif et permanent d'une personne ayant cette qualification.

Il doit entre autres respecter des réglementations comme l'HACCP, les normes d'hygiène (PMS), les arrêtés du 21 décembre 2009 concernant notamment les températures de conservation des produits d'origine animale périssables, l'arrêté du 8 octobre 2013 concernant les températures de conservation des denrées alimentaires périssables d'origine végétale, ainsi que les normes de sécurité et d'accessibilité des ERP (Etablissement Recevant du Public), la réglementation en matière d'étiquetage et d'information des clients sont à utiliser au quotidien.

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour intégrer la première année du cursus?:

- Être titulaire d'un baccalauréat, ou un DAEU, ou un titre enregistré au moins au niveau 4 dans le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)?(Pour les candidats étrangers, voir NB ci-dessous)
- Pour les candidats choisissant la formation dispensée en anglais au CFAD, un niveau B2 ou IELTS 5.5 validé, est demandé lors de la candidature.

NB : Les candidats possédant un diplôme étranger équivalent à un niveau 4 européen doivent obtenir une attestation délivrée par le centre ENIC NARIC, en adressant leur demande à CIEP – ENIC – NARIC France - www.enic-naric.net ou www.ciep.fr/enic-naric-france.

Pour intégrer la 2ème année directement? :

- Être titulaire d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel, ou de tout autre diplôme équivalent à un niveau 4 européen (Pour les candidats étrangers, voir NB ci-dessous)
- + Être titulaire d'un diplôme de pâtisserie, au moins égal au niveau CAP
- + Attester d'une expérience professionnelle de 7 semaines minimum dans le domaine de la pâtisserie.

LES EXIGENCES CI-DESSUS SONT CUMULATIVES.

NB : Les candidats possédant un diplôme étranger équivalent à un niveau 4 européen doivent obtenir une attestation délivrée par le centre ENIC NARIC, en adressant leur demande à CIEP – ENIC – NARIC France - www.enic-naric.net ou www.ciep.fr/enic-naric-france.

Pour intégrer la 3ème année directement? :

- Être titulaire d'un titre de niveau 5 ET d'une spécialisation en pâtisserie (CAP, BTM) (Pour les candidats étrangers, voir NB ci-dessous)

OU

- Être titulaire d'un baccalauréat ou un DAEU, ou un titre enregistré au moins au niveau 4 dans le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) ET une expérience professionnelle de 3 ans minimum en tant que pâtissier (Pour les candidats étrangers, voir NB ci-dessous)

NB : Les candidats possédant un diplôme étranger équivalent à un niveau 4 ou 5 européen doivent obtenir une attestation délivrée par le centre ENIC NARIC, en adressant leur demande à CIEP – ENIC – NARIC France - www.enic-naric.net ou www.ciep.fr/enic-naric-france.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Hors VAE, le candidat doit avoir effectué une période en entreprise (stage ou CDD, ou CDI) de 24 semaines.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, VAE

Le jury de certification du titre de Chef pâtissier est composé de 4 personnes :

- 1 chef d'entreprise en pâtisserie en activité ou 1 chef pâtissier en activité dans un restaurant gastronomique
- 1 pâtissier salarié en activité
- Le directeur et chef exécutif de l'IFFP
- Le directeur académique, développement et qualité

Base légale

Date de décision	31/01/2025
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	31/01/2028
Date de dernière délivrance possible	31/01/2032

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2023	27	0	100 %	—
2022	21	0	95 %	94 %
2021	12	0	90 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP35987

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.ecoleducasse.com/enseignement-superieur/diplome-superieur-des-arts-patisseries>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40163/>

Où se former

Formations référencées	2
Organismes	2
Régions couvertes	2
Prix indicatif	9 100 € – 45 800 €
Durée	228 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	13
Parcours menés à terme	9
Taux d'achèvement	69 %
Période	04/2025 – 08/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	13
Montant total engagé	116 500 €
Coût moyen par dossier	8 962 €
Durée moyenne	228 h
Période	03/2025 – 08/2026
Reste à charge titulaire	54 %
France compétences	35 %
OPCO	8 %
France Travail	3 %

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