

Aide pâtissier

RNCP41649 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21528
Code(s) ROME	D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	27/11/2025
Date d'échéance	27/11/2028

Certificateur(s)

ALORS FORMATION · SIRET : 84094101700047

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'aide-pâtissier assiste le pâtissier ou le chef pâtissier dans la préparation et la réalisation de divers produits de pâtisserie dont il maîtrise les techniques de base : tarte, gâteau à base de pâte à choux, biscuit sec ou moelleux, meringue, entremet et viennoiserie. Sous la direction du pâtissier, il suit rigoureusement les fiches de recettes et applique les normes d'hygiène, de sécurité, et de qualité alimentaire tout au long du processus de production. Son rôle est essentiel pour soutenir le pâtissier ou le chef pâtissier dans la gestion de la production et l'organisation efficace du travail en atelier.

Le travail de l'aide-pâtissier inclut également la réception, le contrôle de la conformité quantitative et qualitative des matières premières, des produits semi-finis livrés, et leur stockage en respectant les conditions de conservation, notamment la chaîne du froid. Il participe également à l'inventaire des stocks et au réapprovisionnement.

Il est amené à conditionner les pâtisseries en procédant à la coupe, à l'emballage et à l'étiquetage et à disposer les produits dans les vitrines pour la vente, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de garantir leur présentation, leur traçabilité et leur conservation optimale.

ACTIVITÉS VISÉES

- Organisation de son travail en fonction de la planification journalière de la production
- Sélection, contrôle de la qualité et pesée des matières premières selon les prescriptions fournies
- Préparation et mise en route des équipements nécessaires à la production
- Préparation des mélanges de bases
- Façonnage et dressage des pâtes et préparations
- Cuisson des produits
- Finition des produits
- Contrôle qualité des produits réalisés
- Réception et contrôle des matières premières et produits semi-finis
- Stockage des marchandises et produits
- Maintien de la réserve et contrôle des niveaux de stock
- Compte rendu de ses activités et des dysfonctionnements ou anomalies
- Conditionnement des produits et mise à disposition en vitrines/rayons pour la vente

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Réaliser sa production en tenant compte des plannings fixés, en organisant les postes de travail et en appliquant les

méthodes HACCP, les règles de sécurité et d'environnement (tri des déchets, économie d'énergie...) afin de garantir une production régulière et conforme.

Décoder et exploiter les prescriptions d'une fiche recette/production afin de préparer les matières premières et les équipements nécessaires aux différentes étapes de fabrication.

Sélectionner les matières premières en contrôlant leur qualité, puis peser et mesurer selon les prescriptions fournies tout en respectant les proportions spécifiées, afin d'assurer une production conforme aux exigences de qualité et aux standards de recette.

Préparer les mélanges de bases (pâtes, biscuits, crèmes, masses et différents appareils) en suivant les spécifications techniques et les standards de fabrication, afin de garantir la qualité et la constance des produits finis.

Assurer le façonnage et le dressage des pâtes et des préparations, en tenant compte des temps de repos, ainsi que des conditions optimales d'environnement (température, humidité), afin de garantir la présentation, la texture et le volume des produits finis.

Assurer la cuisson des produits en respectant les temps de cuisson et les températures spécifiques à chaque type de produit, afin de garantir une cuisson uniforme et optimale, tout en préservant la texture, la saveur et la qualité finale des produits.

Réaliser les finitions nécessaires (glaçage, nappage, saupoudrage) selon les prescriptions fournies afin d'améliorer l'aspect esthétique des produits de pâtisserie, et de répondre aux attentes des clients.

Contrôler les produits en vérifiant leur couleur, leur texture et leur cuisson intérieure afin de garantir leur conformité aux standards de qualité et aux critères esthétiques et gustatifs attendus.

Réceptionner, contrôler la conformité quantitative et qualitative des matières premières et produits semi-finis livrés à partir des documents de réception et des critères de qualité, de fraîcheur et de sécurité alimentaire afin de garantir la disponibilité et la conformité des produits.

Stocker les marchandises, les produits fabriqués et ceux en cours de fabrication selon les méthodes HACCP et les règles internes de l'entreprise afin de garantir leur fraîcheur, leur qualité et leur disponibilité pour les étapes ultérieures de production et la mise en vente.

Assurer le maintien du bon état de la réserve en respectant les normes d'hygiène et en garantissant la chaîne du froid, notamment en surveillant et en respectant les températures requises des réfrigérateurs et des zones de stockage, afin de préserver la qualité et la sécurité des matières premières et des produits semi-finis.

Participer au contrôle des niveaux de stock en réserve et en rayon, en veillant à l'inventaire et au réapprovisionnement nécessaire, afin d'assurer une disponibilité continue des matières premières et des produits finis, et d'éviter les ruptures de stock.

Rendre compte des informations sur ses activités et signaler les anomalies ou dysfonctionnements observés afin de permettre leur résolution et de maintenir la qualité et la conformité des produits tout au long du processus de production.

Assurer le conditionnement des produits de pâtisserie en procédant à la coupe, à l'emballage et à l'étiquetage, selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de garantir leur présentation, leur traçabilité et leur conservation optimale pour la mise en vente.

Disposer les produits de pâtisserie dans les vitrines/rayons selon les consignes, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de maximiser leur attrait visuel et faciliter la vente.

Blocs de compétences

RNCP41649BC01 — Préparation et réalisation de pâtisserie (tarte, gâteau base pâte à choux, biscuit sec ou moelleux, meringue, entremet et viennoiserie)

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser sa production en tenant compte des plannings fixés, en organisant les postes de travail et en appliquant les méthodes HACCP, les règles de sécurité et d'environnement (tri des déchets, économie d'énergie...) afin de garantir une production régulière et conforme.

Décoder et exploiter les prescriptions d'une fiche recette/production afin de préparer les matières premières et les équipements nécessaires aux différentes étapes de fabrication.

Sélectionner les matières premières en contrôlant leur qualité, puis peser et mesurer selon les prescriptions fournies tout en respectant les proportions spécifiées, afin d'assurer une production conforme aux exigences de qualité et aux standards de recette.

Préparer les mélanges de bases (pâtes, biscuits, crèmes, masses et différents appareils) en suivant les spécifications

techniques et les standards de fabrication, afin de garantir la qualité et la constance des produits finis.

Assurer le façonnage et le dressage des pâtes et des préparations, en tenant compte des temps de repos, ainsi que des conditions optimales d'environnement (température, humidité), afin de garantir la présentation, la texture et le volume des produits finis.

Assurer la cuisson des produits en respectant les temps de cuisson et les températures spécifiques à chaque type de produit, afin de garantir une cuisson uniforme et optimale, tout en préservant la texture, la saveur et la qualité finale des produits.

Réaliser les finitions nécessaires (glaçage, nappage, saupoudrage) selon les prescriptions fournies afin d'améliorer l'aspect esthétique des produits de pâtisserie, et de répondre aux attentes des clients.

Contrôler les produits en vérifiant leur couleur, leur texture et leur cuisson intérieure afin de garantir leur conformité aux standards de qualité et aux critères esthétiques et gustatifs attendus.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Travaux pratiques

Entretien technique

RNCP41649BC02 — Réception, stockage des matières premières et des produits de pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Réceptionner, contrôler la conformité quantitative et qualitative des matières premières et produits semi-finis livrés à partir des documents de réception et des critères de qualité, de fraîcheur et de sécurité alimentaire afin de garantir la disponibilité et la conformité des produits.

Stocker les marchandises, les produits fabriqués et ceux en cours de fabrication selon les méthodes HACCP et les règles internes de l'entreprise afin de garantir leur fraîcheur, leur qualité et leur disponibilité pour les étapes ultérieures de production et la mise en vente.

Assurer le maintien du bon état de la réserve en respectant les normes d'hygiène et en garantissant la chaîne du froid, notamment en surveillant et en respectant les températures requises des réfrigérateurs et des zones de stockage, afin de préserver la qualité et la sécurité des matières premières et des produits semi-finis.

Participer au contrôle des niveaux de stock en réserve et en rayon, en veillant à l'inventaire et au réapprovisionnement nécessaire, afin d'assurer une disponibilité continue des matières premières et des produits finis, et d'éviter les ruptures de stock.

Rendre compte des informations sur ses activités et signaler les anomalies ou dysfonctionnements observés afin de permettre leur résolution et de maintenir la qualité et la conformité des produits tout au long du processus de production.

Assurer le conditionnement des produits de pâtisserie en procédant à la coupe, à l'emballage et à l'étiquetage, selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de garantir leur présentation, leur traçabilité et leur conservation optimale pour la mise en vente.

Disposer les produits de pâtisserie dans les vitrines/rayons selon les consignes, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, afin de maximiser leur attrait visuel et faciliter la vente.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas

Mise en situation de conditionnement et de présentation des produits pour la mise en vente

Entretien technique

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

L'Aide Pâtissier exerce son métier dans des contextes très variés, allant des boulangeries-pâtisseries traditionnelles, en passant par les chaînes de boulangeries-pâtisseries industrielles, les grandes surfaces et supermarchés, les entreprises agroalimentaires et même les restaurants ou traiteurs

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Aide-Pâtissier
- Commis Pâtissier
- Aide Boulanger-Pâtissier

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 continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Accessible sans diplôme ni expérience professionnelle. Niveau de Français minimum : savoir lire écrire et compter.

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

Le jury est composé de 2 professionnels en lien avec le métier.

Base légale

Date de décision	27/11/2025
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/11/2028
Date de dernière délivrance possible	27/11/2032

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	10	0	100 %	89 %
2021	10	0	100 %	90 %

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.alors-formation.com/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41649/>