

Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur (BTM)

RNCP41998 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21519, 21529, 21576
Code(s) ROME	D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	27/02/2026
Date d'échéance	27/02/2029

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

48 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 23 à former et organiser l'évaluation et 25 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
A I F A	314057084 00027	Former
ASS DEVELOPEMENT DES METIERS DE LA TABLE	317217347 00044	Former et organiser l'évaluation
ASS DROME ARDECHE FORMATION PROFESSION	303860720 00018	Former
ASS GESTION CFA CENTRE-ALSACE	343964375 00012	Former
ASS GESTION INSTITUT FORMATION PROF 43	312330533 00026	Former
ASS INTERCONS DEVEL APPRENT METIERS COMM	317962900 00013	Former
ASSOCIATION DE GESTION ET DE PROMOTION DE CENTRES DE FORMATIONS INTERPROFESSIONNELLES EN ALTERNANCE	509232831 00016	Former
ASSOCIATION DU CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DES CHAMBRES DE METIERS ET ARTISANAT ET CHAMBRE DE COMMERCE INDUSTRIEL	308049725 00036	Former
ASS OUVRIERE COMPAGNON DEVOIR TOUR FRANC	775662026 00019	Former
ASS OUVRIERE COMPAGNON DEVOIR TOUR FRANC	775662026 00050	Former

Liste complète des 48 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp41998-patissier-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur-btm/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du BTM Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur est un chef de laboratoire en pâtisserie disposant d'un haut niveau de compétences techniques, organisationnelles et managériales. Il intervient à la fois dans l'exécution et la production, tout en assurant la coordination d'équipe. Les acquis de la formation, consolidés par l'expérience professionnelle, lui permettent d'exercer son activité avec une vision globale, responsable et autonome.

ACTIVITÉS VISÉES

Organisation de la production selon les recettes et les volumes
Ajustement des recettes et adaptation des quantités à produire
Gestion des flux de matières premières
Évaluation technico-économique des productions
Proposition d'une maquette de devis et suivi de la rentabilité
Encadrement opérationnel et conditions de travail
Organisation de la production et planification des activités
Recrutement et gestion administrative du personnel
Coordination des équipes et animation managériale
Gestion des aléas et sécurisation de la production
Production de pâtisseries journalières sucrées
Conception de pièces montées, artistiques et de conservation
Réalisation de produits chocolatés, confiseries
Préparations traiteurs
Organisation de la production, conformité réglementaire et communication professionnelle
Définition de l'offre commerciale et valorisation de l'espace de vente
Appui à l'innovation et à la conception des outils d'aide à la vente
Relation client et développement de la fidélisation
Communication commerciale et diversification des canaux de vente
Démarche responsable et réduction du gaspillage alimentaire

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Définir les méthodes de fabrication de chaque production du laboratoire, en identifiant les matières premières nécessaires à partir des recettes, en ajustant les quantités à produire et en respectant les règles de rédaction d'un bon d'économat, afin d'assurer une production conforme aux exigences des commandes particulières et quotidiennes.

Ordonnancer la production, en planifiant les tâches en fonction de la hiérarchie et de la chronologie, en anticipant les besoins en matières premières, afin d'optimiser la fabrication et les temps de production des commandes particulières et quotidiennes.

Élaborer une fiche technique d'une production, courante et exceptionnelle, du laboratoire, en rédigeant la méthodologie de fabrication, en intégrant les données quantitatives adaptées aux volumes à produire, afin de réaliser de manière standard les productions du laboratoire.

Reproduire les consignes de la fiche technique de la recette et/ou de la table analytique, en appliquant les règles de calcul pour adapter et quantifier les recettes selon les commandes, en respectant les proportions nécessaires, afin d'organiser de manière optimale les étapes de la fabrication.

Évaluer quantitativement et qualitativement les ingrédients nécessaires à la recette, en adaptant et en quantifiant la recette selon les commandes, en appliquant les techniques de calculs et les règles de rédaction d'un bon d'économat, afin d'assurer la production courante ou exceptionnelle du laboratoire.

Évaluer les fournisseurs potentiels, en analysant les offres disponibles, en comparant les critères de sélection définis, et en tenant compte de la nature des besoins, des impératifs de production et de la politique d'approvisionnement de l'entreprise, afin d'optimiser les achats dans le respect des objectifs de qualité, de délai et de coût.

Définir les besoins en approvisionnement, en identifiant les critères de décision, en analysant les besoins selon la production à venir, en s'appuyant sur les services concernés, et en passant les commandes auprès des fournisseurs selon les documents d'approvisionnement en vigueur, afin de préparer les fabrications dans le respect des délais et de la qualité attendue.

Gérer les stocks, en assurant leur suivi via une méthode de gestion adaptée (CUMP, FIFO), en complétant les fiches de stock, en valorisant les entrées et les sorties, et en prenant en compte les notions de stock de sécurité et d'alerte,

afin de disposer des approvisionnements nécessaires à l'activité du laboratoire et d'anticiper les ruptures.

Estimer les temps dédiés à la réalisation des produits, en observant les temps de fabrication récurrents, en s'appuyant, le cas échéant, sur un logiciel adapté, en recueillant les données nécessaires à la réalisation, en appliquant une méthode de calcul adaptée et en valorisant les postes mobilisés, afin de calculer une moyenne fiable des temps d'occupation homme/matériel/équipement selon la recette à réaliser.

Estimer le coût de revient de la matière première nécessaire à la fabrication de la recette, en identifiant les charges directes et indirectes, en prenant en compte la typologie des coûts, en s'appuyant sur les différentes gammes de produits et en valorisant les postes de dépenses, afin de calculer un coût de production précis pour la valorisation des recettes.

Proposer un prix de vente des produits, en réalisant une étude de prix, et en comparant les prix pratiqués dans la zone de chalandise, afin de permettre le lancement de la production en laboratoire tout en assurant la rentabilité de l'activité.

Compléter un devis, en estimant le coût global de production incluant la matière première, la main-d'œuvre et le temps nécessaire, en valorisant l'ensemble des postes de coûts fixes et variables, et en intégrant les obligations réglementaires de présentation, afin de proposer une offre conforme à la politique de marge de l'entreprise.

Suivre et garantir la rentabilité d'une fabrication, en interprétant les indicateurs économiques, en appliquant la ventilation des charges et en comparant les données prévisionnelles aux résultats réels, afin d'ajuster les prix ou les méthodes de production dans une logique d'optimisation.

Encadrer l'équipe au quotidien en suivant l'avancement des tâches à l'aide des outils de gestion (fiches et profils de poste, organigramme), en détectant les éventuelles difficultés et en apportant un soutien technique, méthodologique ou métier, afin de garantir l'atteinte des objectifs et de développer les compétences des collaborateurs.

Mettre en œuvre des actions de prévention des risques professionnels en évaluant les charges mentales et physiques, en identifiant et réduisant les TMS, en mettant en place les actions adaptées aux situations de handicap, et en actualisant le Document Unique d'évaluation des Risques, afin de garantir des conditions de travail sûres et durables.

Organiser l'activité quotidienne de l'équipe, en s'appuyant sur les profils de poste, les compétences individuelles et les objectifs de production, en définissant les priorités, en planifiant les tâches de manière équilibrée, et en aménageant les temps de travail dans le respect des conditions de travail, afin d'optimiser l'efficacité collective, de garantir la continuité de production et de favoriser la motivation et la fidélisation du personnel.

Planifier la production selon les commandes des clients, les produits en stock et la saisonnalité, en élaborant un plan de charge (Tableau de répartition des tâches), en intégrant les besoins en ressources humaines, les contraintes d'organisation du travail et les périodes de recrutement (renforts saisonniers), afin d'anticiper la mobilisation des équipes.

Déterminer les besoins en personnel, en sélectionnant les méthodes et canaux de recrutement appropriés, tout en maîtrisant les étapes de l'entretien, de la sélection et de l'intégration d'un nouveau salarié, afin de garantir la continuité de la production.

Assurer la gestion du personnel et le bon fonctionnement du laboratoire en maîtrisant les cadres réglementaire et juridique applicables, afin de garantir un environnement conforme à l'activité de production.

Coordonner l'activité quotidienne du laboratoire et de la boutique en transmettant les consignes de travail selon les principes de communication adaptés, en veillant à la bonne compréhension des rôles et à la circulation fluide des informations, afin de garantir la mise en œuvre des objectifs fixés par le chef d'entreprise.

Animer l'équipe du laboratoire en adoptant une posture managériale adaptée, en identifiant les leviers de motivation et les freins et en mobilisant les outils du management participatif (Team building, brainstorming...), afin de renforcer l'engagement individuel et collectif dans la dynamique de production.

Favoriser le dialogue avec les équipes, en adoptant une communication professionnelle claire, respectueuse et adaptée aux situations rencontrées, en instaurant des temps d'échange réguliers et en écoutant activement les retours ou tensions exprimés, afin d'impliquer les collaborateurs dans la prévention et la résolution des conflits, et de contribuer durablement à l'amélioration des relations humaines et du climat de travail.

Analyser une situation de crise, en identifiant les problèmes rencontrés sur la production, en mobilisant une méthode d'analyse adaptée, en évaluant les solutions possibles à l'aide d'outils comparatifs, afin d'identifier les actions correctives adaptées.

Mettre en œuvre des actions correctives adaptées, en mobilisant les ressources disponibles de l'entreprise, et en tenant compte de l'influence de la logistique et des flux sur la production, en suivant la solution retenue, afin de limiter l'impact de l'aléa constaté et sécuriser les futures fabrications.

Réaliser une gamme complète de produits de viennoiserie à base de pâte levée, pâte levée feuilletée, pâte à baba, et

des produits en pâte feuilletée, en maîtrisant les techniques de pétrissage, de beurrage, de tourage, de façonnage, de détaillage, de fermentation et de cuisson, en respectant les consignes de fabrication, les temps de réalisation et les critères de qualité (texture, régularité, coloration, développement), afin d'obtenir des produits variés, conformes aux attentes commerciales et aux standards professionnels.

Créer une gamme de tartes simples et élaborées, en réalisant des pâtes friables, des crèmes et des garnitures, des éléments de finition et de décoration (des glaçages, nappage, ...), en assurant les montages, la mise en valeur des produits, et en estimant les temps de réalisation, afin de répondre aux exigences de qualité, de régularité et de diversité attendues par la clientèle.

Réaliser la pâte à choux en maîtrisant les techniques de fabrication, en assurant une régularité de forme et de texture, en réalisant les garnitures et finitions adaptées, et en respectant les critères de qualité attendus, afin de produire des réalisations techniquement fiables et valorisables dans un contexte de production courante.

Réaliser des croquembouches traditionnels et innovants, en maîtrisant les techniques de glaçage, de montage, de nougatine, de sucre d'art, d'inscription et de décor, en adaptant la forme et la présentation à la commande, et en estimant les temps de réalisation selon les contraintes de production, afin de concevoir des pièces montées esthétiques, techniquement maîtrisées et valorisées pour des événements ou des commandes spécifiques.

Réaliser des cuissons de saccharose en maîtrisant les techniques de cuisson, façonnage, et assemblage, en réalisant des éléments décoratifs adaptés, et en assurant la cohérence visuelle, les volumes, les couleurs et la mise en valeur de l'ensemble afin de proposer différents décors pour mettre en valeur le croquembouche ou un buffet.

Réaliser une gamme de gâteaux de voyage et de petits fours secs, en fabriquant des pâtes battues et des appareils variés, en appliquant les techniques de cuisson, glaçage, décors et mise en forme adaptées à chaque typologie de produit, et en estimant les temps de réalisation selon les contraintes de production, afin de proposer des produits traditionnels, innovants, réguliers, valorisables en boutique.

Réaliser une gamme d'entremets, de petits gâteaux, de petits fours frais et de spécialités, en confectionnant des biscuits, crèmes garnitures, appareils, glaçages, décors et supports spécifiques, en appliquant les techniques de montage, de dressage, de finition et de mise en valeur propres à chaque catégorie de produits, et en estimant les temps de réalisation en fonction des contraintes de production, afin de proposer des créations sucrées diversifiées, techniquement maîtrisées, visuellement soignées et adaptées aux attentes de la clientèle.

Réaliser des bonbons de chocolat et des pièces commerciales en chocolat, en préparant des intérieurs à tremper ou à mouler, en maîtrisant les techniques de tempérage, d'enrobage, de moulage et de montage, en associant les textures et arômes selon les recettes, et en assurant la mise en valeur des produits ou des pièces complexes selon un thème, afin de proposer des productions chocolatées diversifiées, régulières et valorisables.

Réaliser une gamme de produits de confiserie, de confitures, de pâtes à tartiner et de modelages en pâte d'amande, en maîtrisant les cuissons de sucre, les textures spécifiques (caramels, pâtes de fruits, nougats, guimauves, ...), les procédés de mise en pot, d'enrobage, de coloration et de décoration selon un thème, et en estimant les temps de réalisation adaptés à chaque produit, afin de proposer des confiseries variées, attractives et conformes aux exigences de qualité et de commercialisation.

Réaliser une gamme de produits traiteurs adaptés à différents contextes de consommation, en préparant et assemblant des garnitures variées, en maîtrisant les techniques de cuisson, de découpe, d'assemblage, et de dressage, en adaptant les formats selon les besoins, et en estimant les temps de réalisation en fonction des contraintes de production, afin de proposer une offre traiteur diversifiée, équilibrée et valorisable en boutique, à l'assiette ou en prestation événementielle.

Organiser un planning de production en tenant compte des impératifs horaires, des volumes commandés et de la nature des fabrications à réaliser, en planifiant les étapes de préparation, de cuisson, d'assemblage, de finition et de conditionnement de manière logique et réaliste, en optimisant l'enchaînement des tâches et l'utilisation des équipements, afin d'assurer une production fluide, conforme aux délais attendus et adaptée aux exigences de la commande.

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité en laboratoire de production, en maîtrisant les procédures de nettoyage et désinfection, en mettant en œuvre les principes du plan de maîtrise sanitaire (HACCP, autocontrôles, G.B.P.H., ...), et en assurant la conformité du matériel, des locaux et des pratiques selon la réglementation en vigueur, afin de garantir la sécurité sanitaire des produits, la protection des consommateurs et le respect des exigences professionnelles.

Analyser les caractéristiques fonctionnelles, sensorielles et technologiques des matières premières utilisées en laboratoire, en identifiant leurs rôles, et leurs incidences, dans les différentes préparations (hydratation, fermentation, émulsification, foisonnement, gélification, texturation, conservation...), en croisant leurs effets dans les interactions de recettes, et en adaptant leur utilisation en fonction du résultat attendu, afin d'optimiser la qualité des productions.

Communiquer en anglais dans un contexte professionnel relevant des domaines de la pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie ou traiteur, en mobilisant un vocabulaire technique adapté aux matières premières, aux procédés de fabrication, aux fiches recettes et à la présentation des produits, en interagissant avec des clients, des collègues ou des interlocuteurs étrangers dans des situations variées, afin de favoriser des échanges professionnels clairs, valoriser les productions réalisées et assurer un accueil de qualité en contexte international.

Effectuer une étude de marché, en s'appuyant sur l'analyse des besoins, l'environnement de l'entreprise et la faisabilité d'un projet, à partir de données issues d'enquêtes, de panels ou de retours clients et concevoir et analyser un plan de marchéage cohérent en mobilisant les leviers de la politique des 4P (Produit, Prix, Place, Promotion), afin de proposer une offre variée de recettes et de gammes de produits à commercialiser.

Aménager la boutique et le lieu de vente en décorant la vitrine et l'espace d'accueil, en tenant compte de la stratégie de communication visuelle et sensorielle, pour mettre en valeur les produits mis à la vente et les services nouvellement proposés à la clientèle du commerce.

Proposer un processus d'innovation, en intégrant les étapes du cycle de vie des produits, en analysant les tendances du marché, les attentes des clients et les retours d'expérience sur les produits existants, afin de maintenir un avantage concurrentiel.

Concevoir les fiches commerciales et les argumentaires à destination du personnel de vente, en s'appuyant sur les outils de la démarche qualité et du plan marketing, en mettant en valeur les spécificités et atouts des produits à l'aide d'un vocabulaire non professionnel, afin de renseigner la clientèle cible.

Renseigner le client en l'informant des conditions de conservation et de dégustation du produit fini, en respectant la réglementation en vigueur sur l'étiquetage et la traçabilité, ainsi que les valeurs nutritionnelles et allergènes, afin de garantir la satisfaction du consommateur final.

Développer la fidélisation de la clientèle en mettant en place des animations commerciales, en respectant le cadre légal de la vente et en mobilisant les leviers de la relation client, afin d'assurer la pérennité du portefeuille clients.

Proposer des moyens et outils de communication, en élaborant un plan de communication intégrant les réseaux sociaux, supports numériques, messages promotionnels, permettant d'informer instantanément les clients des nouvelles productions et prestations proposées pour développer l'activité commerciale de la boutique.

Dynamiser les ventes, en analysant les canaux de distribution existants (sur place, à emporter, livraison, vente en ligne, click & collect), en créant de nouveaux canaux de commercialisation des produits facilitant l'acte d'achat afin de développer les ventes et d'élargir la clientèle.

Intégrer les critères RSE dans les choix d'équipements et de matériaux, en privilégiant les équipements économes en énergie, les matériaux recyclables ou issus de filières durables dans une démarche de responsabilité sociale de l'entreprise (RSE), afin de renforcer la démarche écoresponsable du laboratoire.

Valoriser les produits invendus proches de leur DLC, en respectant les normes d'hygiène et d'étiquetage, en ajustant les prix pour les proposer à tarif réduit, afin de réduire le gaspillage alimentaire en renforçant l'image éthique et responsable de l'entreprise.

Blocs de compétences

RNCP41998BC01 — Organiser la production du laboratoire

LISTE DE COMPÉTENCES

Définir les méthodes de fabrication de chaque production du laboratoire, en identifiant les matières premières nécessaires à partir des recettes, en ajustant les quantités à produire et en respectant les règles de rédaction d'un bon d'économat, afin d'assurer une production conforme aux exigences des commandes particulières et quotidiennes.

Ordonnancer la production, en planifiant les tâches en fonction de la hiérarchie et de la chronologie, en anticipant les besoins en matières premières, afin d'optimiser la fabrication et les temps de production des commandes particulières et quotidiennes.

Élaborer une fiche technique d'une production, courante et exceptionnelle, du laboratoire, en rédigeant la méthodologie de fabrication, en intégrant les données quantitatives adaptées aux volumes à produire, afin de réaliser de manière standard les productions du laboratoire.

Reproduire les consignes de la fiche technique de la recette et/ou de la table analytique, en appliquant les règles de calcul pour adapter et quantifier les recettes selon les commandes, en respectant les proportions nécessaires, afin d'organiser de manière optimale les étapes de la fabrication

Évaluer quantitativement et qualitativement les ingrédients nécessaires à la recette, en adaptant et en quantifiant la

recette selon les commandes, en appliquant les techniques de calculs et les règles de rédaction d'un bon d'économat, afin d'assurer la production courante ou exceptionnelle du laboratoire.

Évaluer les fournisseurs potentiels, en analysant les offres disponibles, en comparant les critères de sélection définis, et en tenant compte de la nature des besoins, des impératifs de production et de la politique d'approvisionnement de l'entreprise, afin d'optimiser les achats dans le respect des objectifs de qualité, de délai et de coût.

Définir les besoins en approvisionnement, en identifiant les critères de décision, en analysant les besoins selon la production à venir, en s'appuyant sur les services concernés, et en passant les commandes auprès des fournisseurs selon les documents d'approvisionnement en vigueur, afin de préparer les fabrications dans le respect des délais et de la qualité attendue.

Gérer les stocks, en assurant leur suivi via une méthode de gestion adaptée (CUMP, FIFO), en complétant les fiches de stock, en valorisant les entrées et les sorties, et en prenant en compte les notions de stock de sécurité et d'alerte, afin de disposer des approvisionnements nécessaires à l'activité du laboratoire et d'anticiper les ruptures.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Bon d'économat et organisation de production – Épreuve écrite

RNCP41998BC02 — Gérer les coûts de production-fabrication

LISTE DE COMPÉTENCES

Estimer les temps dédiés à la réalisation des produits, en observant les temps de fabrication récurrents, en s'appuyant, le cas échéant, sur un logiciel adapté, en recueillant les données nécessaires à la réalisation, en appliquant une méthode de calcul adaptée et en valorisant les postes mobilisés, afin de calculer une moyenne fiable des temps d'occupation homme/matériel/équipement selon la recette à réaliser.

Estimer le coût de revient de la matière première nécessaire à la fabrication de la recette, en identifiant les charges directes et indirectes, en prenant en compte la typologie des coûts, en s'appuyant sur les différentes gammes de produits et en valorisant les postes de dépenses, afin de calculer un coût de production précis pour la valorisation des recettes.

Proposer un prix de vente des produits, en réalisant une étude de prix, et en comparant les prix pratiqués dans la zone de chalandise, afin de permettre le lancement de la production en laboratoire tout en assurant la rentabilité de l'activité.

Compléter un devis, en estimant le coût global de production incluant la matière première, la main-d'œuvre et le temps nécessaire, en valorisant l'ensemble des postes de coûts fixes et variables, et en intégrant les obligations réglementaires de présentation, afin de proposer une offre conforme à la politique de marge de l'entreprise.

Suivre et garantir la rentabilité d'une fabrication, en interprétant les indicateurs économiques, en appliquant la ventilation des charges et en comparant les données prévisionnelles aux résultats réels, afin d'ajuster les prix ou les méthodes de production dans une logique d'optimisation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de prix de revient et élaboration d'un devis

RNCP41998BC03 — Animer et gérer une équipe au quotidien

LISTE DE COMPÉTENCES

Encadrer l'équipe au quotidien en suivant l'avancement des tâches à l'aide des outils de gestion (fiches et profils de poste, organigramme), en détectant les éventuelles difficultés et en apportant un soutien technique, méthodologique ou métier, afin de garantir l'atteinte des objectifs et de développer les compétences des collaborateurs.

Mettre en œuvre des actions de prévention des risques professionnels en évaluant les charges mentales et physiques, en identifiant et réduisant les TMS, en mettant en place les actions adaptées aux situations de handicap, et en actualisant le Document Unique d'évaluation des Risques, afin de garantir des conditions de travail sûres et durables.

Organiser l'activité quotidienne de l'équipe, en s'appuyant sur les profils de poste, les compétences individuelles et les objectifs de production, en définissant les priorités, en planifiant les tâches de manière équilibrée, et en aménageant les temps de travail dans le respect des conditions de travail, afin d'optimiser l'efficacité collective, de garantir la continuité de production et de favoriser la motivation et la fidélisation du personnel.

Planifier la production selon les commandes des clients, les produits en stock et la saisonnalité, en élaborant un plan de charge (Tableau de répartition des tâches), en intégrant les besoins en ressources humaines, les contraintes d'organisation du travail et les périodes de recrutement (renforts saisonniers), afin d'anticiper la mobilisation des équipes.

Déterminer les besoins en personnel, en sélectionnant les méthodes et canaux de recrutement appropriés, tout en maîtrisant les étapes de l'entretien, de la sélection et de l'intégration d'un nouveau salarié, afin de garantir la continuité de la production.

Assurer la gestion du personnel et le bon fonctionnement du laboratoire en maîtrisant les cadres réglementaire et juridique applicables, afin de garantir un environnement conforme à l'activité de production.

Coordonner l'activité quotidienne du laboratoire et de la boutique en transmettant les consignes de travail selon les principes de communication adaptés, en veillant à la bonne compréhension des rôles et à la circulation fluide des informations, afin de garantir la mise en œuvre des objectifs fixés par le chef d'entreprise.

Animer l'équipe du laboratoire en adoptant une posture managériale adaptée, en identifiant les leviers de motivation et les freins et en mobilisant les outils du management participatif (Team building, brainstorming...), afin de renforcer l'engagement individuel et collectif dans la dynamique de production.

Favoriser le dialogue avec les équipes, en adoptant une communication professionnelle claire, respectueuse et adaptée aux situations rencontrées, en instaurant des temps d'échange réguliers et en écoutant activement les retours ou tensions exprimés, afin d'impliquer les collaborateurs dans la prévention et la résolution des conflits, et de contribuer durablement à l'amélioration des relations humaines et du climat de travail.

Analyser une situation de crise, en identifiant les problèmes rencontrés sur la production, en mobilisant une méthode d'analyse adaptée, en évaluant les solutions possibles à l'aide d'outils comparatifs, afin d'identifier les actions correctives adaptées.

Mettre en œuvre des actions correctives adaptées, en mobilisant les ressources disponibles de l'entreprise, et en tenant compte de l'influence de la logistique et des flux sur la production, en suivant la solution retenue, afin de limiter l'impact de l'aléa constaté et sécuriser les futures fabrications.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas Management et coordination des activités

Résolution d'un problème de production

RNCP41998BC04 — Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser une gamme complète de produits de viennoiserie à base de pâte levée, pâte levée feuilletée, pâte à baba, et des produits en pâte feuilletée, en maîtrisant les techniques de pétrissage, de beurrage, de tourage, de façonnage, de détaillage, de fermentation et de cuisson, en respectant les consignes de fabrication, les temps de réalisation et les critères de qualité (texture, régularité, coloration, développement), afin d'obtenir des produits variés, conformes aux attentes commerciales et aux standards professionnels.

Créer une gamme de tartes simples et élaborées, en réalisant des pâtes friables, des crèmes et des garnitures, des éléments de finition et de décoration (des glaçages, nappage, ...), en assurant les montages, la mise en valeur des produits, et en estimant les temps de réalisation, afin de répondre aux exigences de qualité, de régularité et de diversité attendues par la clientèle.

Réaliser la pâte à choux en maîtrisant les techniques de fabrication, en assurant une régularité de forme et de texture, en réalisant les garnitures et finitions adaptées, et en respectant les critères de qualité attendus, afin de produire des réalisations techniquement fiables et valorisables dans un contexte de production courante.

Réaliser des croquembouches traditionnels et innovants, en maîtrisant les techniques de glaçage, de montage, de nougatine, de sucre d'art, d'inscription et de décor, en adaptant la forme et la présentation à la commande, et en estimant les temps de réalisation selon les contraintes de production, afin de concevoir des pièces montées esthétiques, techniquement maîtrisées et valorisées pour des événements ou des commandes spécifiques.

Réaliser des cuissons de saccharose en maîtrisant les techniques de cuisson, façonnage, et assemblage, en réalisant des éléments décoratifs adaptés, et en assurant la cohérence visuelle, les volumes, les couleurs et la mise en valeur de l'ensemble afin de proposer différents décors pour mettre en valeur le croquembouche ou un buffet.

Réaliser une gamme de gâteaux de voyage et de petits fours secs, en fabriquant des pâtes battues et des appareils variés, en appliquant les techniques de cuisson, glaçage, décors et mise en forme adaptées à chaque typologie de produit, et en estimant les temps de réalisation selon les contraintes de production, afin de proposer des produits traditionnels, innovants, réguliers, valorisables en boutique.

Réaliser une gamme d'entremets, de petits gâteaux, de petits fours frais et de spécialités, en confectionnant des biscuits, crèmes garnitures, appareils, glaçages, décors et supports spécifiques, en appliquant les techniques de montage, de dressage, de finition et de mise en valeur propres à chaque catégorie de produits, et en estimant les temps de réalisation en fonction des contraintes de production, afin de proposer des créations sucrées diversifiées,

techniquement maîtrisées, visuellement soignées et adaptées aux attentes de la clientèle.

Réaliser des bonbons de chocolat et des pièces commerciales en chocolat, en préparant des intérieurs à tremper ou à mouler, en maîtrisant les techniques de tempérage, d'enrobage, de moulage et de montage, en associant les textures et arômes selon les recettes, et en assurant la mise en valeur des produits ou des pièces complexes selon un thème, afin de proposer des productions chocolatées diversifiées, régulières et valorisables.

Réaliser une gamme de produits de confiserie, de confitures, de pâtes à tartiner et de modelages en pâte d'amande, en maîtrisant les cuissons de sucre, les textures spécifiques (caramels, pâtes de fruits, nougats, guimauves, ...), les procédés de mise en pot, d'enrobage, de coloration et de décoration selon un thème, et en estimant les temps de réalisation adaptés à chaque produit, afin de proposer des confiseries variées, attractives et conformes aux exigences de qualité et de commercialisation.

Réaliser une gamme de produits traiteurs adaptés à différents contextes de consommation, en préparant et assemblant des garnitures variées, en maîtrisant les techniques de cuisson, de découpe, d'assemblage, et de dressage, en adaptant les formats selon les besoins, et en estimant les temps de réalisation en fonction des contraintes de production, afin de proposer une offre traiteur diversifiée, équilibrée et valorisable en boutique, à l'assiette ou en prestation événementielle.

Organiser un planning de production en tenant compte des impératifs horaires, des volumes commandés et de la nature des fabrications à réaliser, en planifiant les étapes de préparation, de cuisson, d'assemblage, de finition et de conditionnement de manière logique et réaliste, en optimisant l'enchaînement des tâches et l'utilisation des équipements, afin d'assurer une production fluide, conforme aux délais attendus et adaptée aux exigences de la commande.

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité en laboratoire de production, en maîtrisant les procédures de nettoyage et désinfection, en mettant en œuvre les principes du plan de maîtrise sanitaire (HACCP, autocontrôles, G.B.P.H., ...), et en assurant la conformité du matériel, des locaux et des pratiques selon la réglementation en vigueur, afin de garantir la sécurité sanitaire des produits, la protection des consommateurs et le respect des exigences professionnelles.

Analyser les caractéristiques fonctionnelles, sensorielles et technologiques des matières premières utilisées en laboratoire, en identifiant leurs rôles, et leurs incidences, dans les différentes préparations (hydratation, fermentation, émulsification, foisonnement, gélification, texturation, conservation...), en croisant leurs effets dans les interactions de recettes, et en adaptant leur utilisation en fonction du résultat attendu, afin d'optimiser la qualité des productions.

Communiquer en anglais dans un contexte professionnel relevant des domaines de la pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie ou traiteur, en mobilisant un vocabulaire technique adapté aux matières premières, aux procédés de fabrication, aux fiches recettes et à la présentation des produits, en interagissant avec des clients, des collègues ou des interlocuteurs étrangers dans des situations variées, afin de favoriser des échanges professionnels clairs, valoriser les productions réalisées et assurer un accueil de qualité en contexte international.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude technologique appliquée

Épreuve pratique

Analyse technologique de fiches de production

Anglais professionnel

RNCP41998BC05 — Développer l'innovation et la commercialisation des productions en laboratoire

LISTE DE COMPÉTENCES

Effectuer une étude de marché, en s'appuyant sur l'analyse des besoins, l'environnement de l'entreprise et la faisabilité d'un projet, à partir de données issues d'enquêtes, de panels ou de retours clients et concevoir et analyser un plan de marchéage cohérent en mobilisant les leviers de la politique des 4P (Produit, Prix, Place, Promotion), afin de proposer une offre variée de recettes et de gammes de produits à commercialiser.

Aménager la boutique et le lieu de vente en décorant la vitrine et l'espace d'accueil, en tenant compte de la stratégie de communication visuelle et sensorielle, pour mettre en valeur les produits mis à la vente et les services nouvellement proposés à la clientèle du commerce.

Proposer un processus d'innovation, en intégrant les étapes du cycle de vie des produits, en analysant les tendances du marché, les attentes des clients et les retours d'expérience sur les produits existants, afin de maintenir un avantage concurrentiel.

Concevoir les fiches commerciales et les argumentaires à destination du personnel de vente, en s'appuyant sur les outils de la démarche qualité et du plan marketing, en mettant en valeur les spécificités et atouts des produits à l'aide d'un vocabulaire non professionnel, afin de renseigner la clientèle cible.

Renseigner le client en l'informant des conditions de conservation et de dégustation du produit fini, en respectant la réglementation en vigueur sur l'étiquetage et la traçabilité, ainsi que les valeurs nutritionnelles et allergènes, afin de garantir la satisfaction du consommateur final.

Développer la fidélisation de la clientèle en mettant en place des animations commerciales, en respectant le cadre légal de la vente et en mobilisant les leviers de la relation client, afin d'assurer la pérennité du portefeuille clients.

Proposer des moyens et outils de communication, en élaborant un plan de communication intégrant les réseaux sociaux, supports numériques, messages promotionnels, permettant d'informer instantanément les clients des nouvelles productions et prestations proposées pour développer l'activité commerciale de la boutique.

Dynamiser les ventes, en analysant les canaux de distribution existants (sur place, à emporter, livraison, vente en ligne, click & collect), en créant de nouveaux canaux de commercialisation des produits facilitant l'acte d'achat afin de développer les ventes et d'élargir la clientèle.

Intégrer les critères RSE dans les choix d'équipements et de matériaux, en privilégiant les équipements économes en énergie, les matériaux recyclables ou issus de filières durables dans une démarche de responsabilité sociale de l'entreprise (RSE), afin de renforcer la démarche écoresponsable du laboratoire.

Valoriser les produits invendus proches de leur DLC, en respectant les normes d'hygiène et d'étiquetage, en ajustant les prix pour les proposer à tarif réduit, afin de réduire le gaspillage alimentaire en renforçant l'image éthique et responsable de l'entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas Innovation et commercialisation

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le pâtissier exerce majoritairement dans des entreprises artisanales (pâtisseries, boulangeries-pâtisseries, chocolateries, glaceries, confiseries, salons de thé, traiteurs).

Il peut également travailler dans l'hôtellerie restauration, les restaurants gastronomiques, les structures touristiques (croisiéristes, clubs de vacances), ainsi que dans les laboratoires intégrés de supermarchés et hypermarchés.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Pour exercer en tant que chef d'entreprise artisanale dans le domaine de la pâtisserie, la loi impose la détention d'un diplôme de niveau 3 minimum dans le métier concerné.

- Article 16 de la loi du 5 juillet 1996
- Décret n°98-246 du 2 avril 1998

Le pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur est également soumis à plusieurs cadres réglementaires :

1. Hygiène et sécurité sanitaire des aliments

- Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux de la législation alimentaire et les obligations de traçabilité

2. Prévention des risques professionnels

- Loi n°91-1414 du 31 décembre 1991 (transposition des directives européennes du 12 juin 1989 sur la santé et la sécurité au travail)
- Décret n°2001-1016 du 5 novembre 2001 relatif au Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUER)

3. Traçabilité, information du consommateur et étiquetage

- Règlement (CE) n°1760/2000 sur la traçabilité des denrées

Règlement (UE) n°1169/2011, dit « INCO », concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (étiquetage, allergènes, mentions obligatoires)

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Le Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur est accessible aux candidats répondant à l'un des prérequis suivants :

- CAP Pâtissier complété par un certificat de spécialisation (CS) en pâtisserie de boutique, en chocolaterie, en glacerie-confiserie, en traiteur ou en techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie ;
- CAP Pâtissier et un CAP connexe, de chocolaterie ou de glacerie, exclusivement ;
- CAP Pâtissier et un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie ;
- Brevet Technique des Métiers (BTM) chocolatier-confiseur ou glacier.

Pour les titulaires d'un Baccalauréat Professionnel (option pâtisserie) : une année supplémentaire en CAP connexe chocolaterie ou glacerie exclusivement ; ou certificat de spécialisation (CS) en pâtisserie de boutique, en chocolaterie, en glacerie-confiserie, en traiteur ou en techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie ;

En plus de devoir satisfaire à l'un de ces prérequis, tout candidat doit se soumettre à un test de positionnement avant d'intégrer le BTM Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Si le candidat réalise une mobilité européenne ou internationale, il peut obtenir une mention européenne ou internationale. À ce titre, il rédige et présente un rapport en lien avec son projet pédagogique et répond à des questions complémentaires portant sur l'expérience réalisée à l'étranger ; l'attribution de la mention est subordonnée à un avis favorable du jury.

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

Le jury de certification est nommé et présidé par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou son représentant dûment habilité. Il comprend au moins 60% de professionnels du métier, extérieurs à l'organisme certificateur, c'est-à-dire :

- Un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
- Un ou plusieurs formateurs, n'ayant pas pris part à la formation des candidats, désigné(s) par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle si elle organise seule la formation,
- Le ou les président(s) de(s) jury(s) d'évaluation,
- Le directeur départemental du travail ou son représentant, si possible,

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	7 331 €
--------------------------------	---------

Selon la branche

4 500 € – 7 508 €

Prise en charge	Branches concernées
7 331 €	Valeur par défaut · 200 branches
7 508 €	CPNE Pâtisserie, CPNE de l'industrie hôtelière, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNE industries alimentaires diverses, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
7 478 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNEFP Transformation Laitière, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés
6 913 €	CPNEFP des commerces de gros
4 500 €	CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil

Base légale

Date de décision	27/02/2026
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/02/2029
Date de dernière délivrance possible	27/02/2033

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	461	0	92 %	—
2023	440	0	94 %	71 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP35151

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur | CMA Grand Est
Brevet Technique des Métiers (BTM) - Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur | Alméa
Formations au métier de Pâtissier - CFA Le Fontanil
BTM pâtissier confiseur glacier traiteur - Cecof
Formations aux métiers de la Pâtisserie - Chocolaterie
Formation BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur au Campus de Groisy
IFP43 BTM PAT 06.2024.indd
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur - CMA Formation Bretagne
Formations de pâtissier - CMA Hauts de France
btm_pâtissier_confiseur_glacier_traiteur.pdf
Brevet technique des métiers (BTM) pâtissier confiseur glacier traiteur - CEPROC
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur à Paris et en Île-de-France
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur - CMA Formation Bretagne
Pâtisserie - CMA Normandie formation

Fiche officielle (France Compétences)

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	2 602 €
Durée	1124 h

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

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	51
Organismes gestionnaires (CFA)	28
Organismes formateurs	41
Régions couvertes	12
Départements couverts	42
Organismes certifiés Qualiopi	41
Sessions	de 01/2025 à 08/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).