

Diplôme en management international de la pâtisserie

RNCP42266 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	DIPLOVIS — Diplôme visé
Code(s) NSF	221, 312, 334
Formacode(s)	21528, 21538, 32054, 42710
Code(s) ROME	D1104, D1102, M1707, M1302, G1601
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2031

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

INSTITUT LYFE · SIRET : 41813774100017

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'employabilité des étudiants en pâtisserie (Pâtisserie, Chocolaterie, Glacerie), la structuration du métier et la spécificité de l'offre et des débouchés en pâtisserie de boutique, ont conduit l'Institut à juger qu'il s'agissait d'un métier différent de celui de chef cuisinier. La pâtisserie n'est plus un complément de la cuisine. De plus, la Pâtisserie est une profession règlementée pour laquelle certaines chambres artisanales demandent une qualification spécifique. L'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation, dans son Tableau de bord 2024 – Pâtisserie/glacerie et Chocolaterie/ Confiserie/biscuiterie souligne que le niveau de diplôme des salariés tend à

augmenter. L'observatoire rappelle que la digitalisation de la relation client appelle le développement et le pilotage d'une stratégie de communication numérique par le chef d'entreprise, et que ces activités de commerce de détail alimentaire peuvent comporter un ou plusieurs points de vente et un ou plusieurs laboratoires de production donc un management complexe.

Le secteur de la pâtisserie connaît une pénurie de main d'œuvre. Le recours à la formation continue voit rapidement ses limites : un turn-over important est constaté par les professionnels. Le secteur recourt aussi à la promotion interne pour alimenter les postes managériaux mais les compétences en gestion (lecture d'un compte de résultats, management d'équipes de plus de 10 personnes, gestion des stocks, lean management, pricing ...) nécessitent un accompagnement par la formation interne ou externe car elles n'ont pas été transmises en formation initiale classique.

La présente certification répond donc à des besoins d'un marché en expansion autant qu'à des besoins de formation à un niveau managérial. Elle a pour objectif de couvrir les secteurs suivants de la pâtisserie : pâtisserie, viennoiserie, chocolaterie, glacerie, confiserie et boulangerie.

ACTIVITÉS VISÉES

Le métier de Chef Pâtissier Manager International combine expertise technique, créativité culinaire, leadership interculturel et stratégie commerciale. Il s'exerce au sein de maisons étoilées, de groupes hôteliers de luxe ou de marques premium à l'international, avec des responsabilités étendues sur la production, l'innovation, le marketing et la gestion d'équipes multiculturelles.

- Conception et élaboration de créations pâtisseries, en maîtrisant l'ensemble des techniques de pâtisserie de base et avancées, afin de répondre aux attentes gustatives et nutritionnelles d'une clientèle mondiale.

- Valorisation des créations sucrées
- Développement de produits sucrés personnalisés à visée fonctionnelle
- Création de nouveaux produits grâce à une maîtrise des matières et de leurs réactions chimiques et physiques
- Expérimentation sensorielle et amélioration organoleptique
- Veille créative et technologique appliquée à la pâtisserie
- Mise en œuvre de la réglementation, des procédures d'hygiène et sécurité
- Organisation de l'activité
- Analyse d'un marché et du comportement du consommateur, définition du positionnement de l'activité de pâtisserie
- Création d'une marque et exploitation des canaux digitaux
- Valorisation d'une gamme et des produits pour accroître l'acte d'achat du consommateur
- Création de concepts pour enrichir l'expérience client
- Management d'une équipe multiculturelle
- Pilotage des ressources humaines de son activité et élaboration de la politique sociale
- Management administratif des RH en conformité avec les attendus du contexte local et les évolutions des métiers
- Gestion comptable et budgétaire de son activité de pâtisserie, chocolaterie, glacerie, confiserie, viennoiserie, boulangerie
- Pilotage du financement de son activité
- Mise en place de modèles économiques pour garantir une performance durable

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Produire des pâtisseries équilibrées en maîtrisant les techniques pâtissières afin de garantir une harmonie entre saveurs, textures et valeurs nutritionnelles, tout en intégrant les principes de RSE. (Privilégier la saisonnalité et les circuits courts) et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Élaborer des gammes de pâtisseries, confiserie, chocolaterie variées et adaptées en tenant compte des contraintes alimentaires spécifiques des clients afin de répondre à leurs attentes et en appliquant des pratiques responsables pour réduire le gaspillage
- Assurer une veille active de l'évolution des pratiques pâtissières et des systèmes alimentaires des principales régions du monde en analysant régulièrement les évolutions techniques, culturelles et sociétales à partir de sources fiables et actualisées afin de nourrir une démarche créative et d'adapter ses productions pâtissières aux tendances émergentes et aux enjeux contemporains
- Assurer la conformité réglementaire des créations pâtissières, en intégrant les exigences légales relatives à la composition, aux allergènes, à l'étiquetage et aux DLC de la conception à la finalisation des produits afin de garantir le respect des normes sanitaires et la sécurité des consommateurs.
- Concevoir des pièces sucrées en garantissant leur mise en valeur par un dressage esthétique et attractif pour satisfaire le besoin client
- Réaliser des pièces artistiques (chocolats, sucre et croquembouche) à partir d'un cahier des charges ou d'une demande contextualisée, en sélectionnant et mettant en œuvre les techniques et matériaux appropriés, afin de répondre aux exigences esthétiques, techniques et d'usage des clients ou des situations professionnelles rencontrées.
- Représenter visuellement ses réalisations en utilisant les techniques graphiques (dessins manuels ou avec un outil informatisé) et réaliser un modelage en argile pour s'assurer des proportions et de la faisabilité de la pièce.
- Traduire une contrainte diététique en solution pâtissière adaptée, en analysant les besoins nutritionnels et les restrictions du client et en ajustant les ingrédients, les procédés et les recettes, afin de proposer une production conforme aux attentes fonctionnelles, gustatives et réglementaires du client
- Formuler des recettes sur une base nutritionnelle validée, en intégrant des données scientifiques et des recommandations nutritionnelles dans le processus créatif, afin d'allier innovation, équilibre alimentaire et attractivité sensorielle des produits.
- Identifier les ingrédients alternatifs et analyser leur impact fonctionnel, en évaluant leurs propriétés physico-chimiques, nutritionnelles et organoleptiques, afin de recréer ou d'adapter des recettes conformes à un cahier des charges spécifique.
- Mobiliser les principes scientifiques des ingrédients et des transformations en s'appuyant sur les connaissances en chimie, physique et nutrition des aliments pour proposer des adaptations créatives et générer de l'innovation relative à la texture, la conservation, les saveurs ou la nutrition.
- Mener une expérimentation sensorielle structurée, en appliquant une méthode scientifique permettant d'identifier et de contrôler les variables influençant l'appréciation d'un produit, pour appuyer le choix de ses formulations et

optimiser la qualité perçue des créations pâtisseries.

- Utiliser les outils d'analyse sensorielle adaptés, en interprétant les résultats issus de tests consommateurs ou d'analyses descriptives, afin de développer des créations pâtisseries originales, équilibrées et en adéquation avec les attentes du marché
- Identifier des sources d'approvisionnement durables et alternatives pour la création sucrée, en évaluant les contraintes d'approvisionnement, les impacts environnementaux et les évolutions du marché, afin d'assurer la continuité de la production et son adaptation à un contexte changeant et contraint.
- Intégrer des outils technologiques avancés dans les processus de création pâtissière, en sélectionnant et en exploitant des solutions numériques ou techniques adaptées, afin de créer de la valeur ajoutée en termes d'innovation, de performance ou de différenciation
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et contrôler leur application en identifiant les risques et en respectant les procédures de nettoyage et de désinfection, afin de prévenir la contamination et d'assurer un environnement de travail sain et conforme
- Superviser les pratiques d'hygiène en élaborant des procédures adaptées et en formant les équipes pour garantir une application rigoureuse des normes
- Assurer une veille régulière et appliquer la réglementation des ERP (établissement recevant du public) en s'appuyant sur des sources variées (sites spécialisés, réseaux professionnels, presse, etc.) afin de garantir une gestion conforme aux obligations légales, aussi bien pour l'ouverture d'une pâtisserie que pour la prévention des risques liés à la santé et à la sécurité au travail.
- Planifier et superviser une production sucrée dans le respect des règles et procédures QHSE (qualité hygiène sécurité environnement) pour garantir une qualité homogène en respectant les délais et en ajustant les processus selon les imprévus et / ou les besoins de réassorts.
- Gérer et optimiser les approvisionnements, les achats et la supply chain avec agilité, en construisant un réseau local, national ou international pour garantir la qualité et l'absence de rupture des matières premières utilisées.
- Organiser la gestion des stocks en optimisant leurs niveaux, assurant leurs rotations, suivre les DLC (dates limites de consommation) pour limiter les pertes et le gaspillage
- Communiquer efficacement en français et en anglais avec les parties prenantes externes et les équipes supervisées, en utilisant un vocabulaire professionnel adapté aux contextes d'achats, de production et de coordination, afin de garantir le respect des délais, des coûts et de la qualité des productions prévues.
- Recueillir et analyser des données de marché dans le secteur de la pâtisserie en utilisant les outils d'analyse marketing pour proposer une offre adaptée afin d'identifier les opportunités et menaces, et fournir une base fiable pour le positionnement stratégique.
- Identifier les tendances actuelles et les besoins clients dans le secteur, segmenter les profils consommateurs en utilisant les outils de la veille marketing qui façonnent l'industrie mondiale (pâtisserie de luxe, produits biologiques, etc.) pour ajuster son offre de produits sucrés et anticiper les évolutions du marché
- Définir un positionnement différenciant adapté au marché ciblé, en analysant l'environnement concurrentiel, les attentes clients et les tendances du secteur, afin de renforcer la compétitivité et l'attractivité de l'offre et de déployer des actions marketing cohérentes et efficaces.
- Réaliser et exploiter des enquêtes terrain et digitales, en mobilisant des outils tels que questionnaires, focus groups, réseaux sociaux et avis clients, afin d'identifier les besoins explicites et implicites des consommateurs et d'orienter les choix stratégiques
- Élaborer un business plan marketing et commercial pour une activité de pâtisserie, en intégrant l'analyse du marché, la segmentation, le positionnement stratégique, la définition du concept de marque et un plan marketing opérationnel, afin de démontrer la cohérence, la viabilité et la faisabilité commerciale du projet.
- Définir un positionnement marketing pour un Chef pâtissier ou un établissement, en dotant la marque d'une identité visuelle différenciante tenant compte des spécificités culturelles, des goûts locaux et des attentes des consommateurs, afin de renforcer l'impact et la reconnaissance sur le marché ciblé.
- Définir une stratégie de promotion locale, nationale ou internationale via des canaux digitaux et physiques, y compris l'exportation et la franchise, pour accompagner le développement de son activité.
- Développer une marque personnelle et assurer sa notoriété, en construisant une identité visuelle originale et en utilisant des outils digitaux adaptés à la cible, afin d'attirer la clientèle, de soutenir les actions marketing et de renforcer la visibilité professionnelle.
- Mettre en valeur un produit ou une gamme de produits, en concevant des dispositifs de présentation, de mise en scène et de communication visuelle adaptés au point de vente, afin de valoriser l'offre, de stimuler l'acte d'achat et d'améliorer l'expérience consommateur.

- Proposer et valoriser un produit de pâtisserie, chocolat, confiseries, viennoiserie à travers un packaging durable et esthétique, en lien avec l'identité d'une marque pour générer des ventes
- Veiller à la cohérence et à l'équilibre de l'offre produits de l'entreprise en tenant compte de ses activités connexes afin de réaliser des ventes additionnelles (Ex : vins, épicerie, jus de fruits ...)
- Créer et déployer un concept d'expérience client mémorable, inclusif et responsable, et engageant en lien avec une activité de pâtisserie avec les outils marketing expérientiel pour attirer et fidéliser une clientèle locale et internationale.
- Analyser l'expérience client à partir de retours clients, observations terrain et indicateurs de qualité, pour proposer des actions correctives pertinentes.
- Analyser les besoins en compétences et organiser une équipe d'une activité de pâtisserie en tenant compte des profils individuels (diversité) et collectifs en utilisant des outils digitaux de RH afin d'optimiser les ressources humaines et la performance opérationnelle
- Encadrer et impulser la dynamique d'une équipe multiculturelle en adaptant ses pratiques managériales pour encourager la motivation et l'implication des équipes à la réalisation des objectifs collectifs
- Concevoir un processus de recrutement et conduire les entretiens de sélection, en identifiant les besoins actuels et futurs de l'activité et en évaluant les compétences techniques et comportementales des candidats, afin de constituer des équipes adaptées aux objectifs stratégiques et opérationnels de l'entreprise .
- Identifier, prévenir et gérer des conflits et négociations pour favoriser un climat social positif, en tenant compte des différences culturelles
- Définir les besoins en effectifs de son activité en tenant compte de la saisonnalité et de la stratégie de développement de l'entreprise afin d'assurer la continuité et l'optimisation de la production
- Organiser et optimiser la gestion des horaires et des plannings, en tenant compte des contraintes légales, de la charge de travail et des compétences disponibles, afin d'assurer la performance opérationnelle et de préserver l'équilibre et la qualité de vie au travail des équipes.
- Définir une politique de rémunération et d'avantages sociaux adaptée, en s'appuyant sur les pratiques du secteur, la réglementation en vigueur et les objectifs de l'entreprise, afin de fidéliser les talents, soutenir la motivation et renforcer l'engagement des collaborateurs.
- Connaître et appliquer le droit du travail applicable au lieu d'exercice dans le secteur de la pâtisserie, en intégrant les obligations légales dans les pratiques de gestion des ressources humaines et de management, afin de sécuriser les relations de travail et de garantir une gestion des équipes conforme à la réglementation.
- Gérer les relations sociales et instaurer un dialogue social constructif, en favorisant la communication, l'écoute et la médiation au sein des équipes, afin de prévenir les tensions, maintenir la cohésion collective et soutenir un climat de travail favorable à la performance.
- Réaliser une veille professionnelle active dans les domaines de la pâtisserie, de la chocolaterie et de la confiserie et de la glacerie, en suivant les évolutions des métiers, des compétences et des pratiques du secteur, afin d'anticiper les besoins en ressources humaines et d'adapter la stratégie RH de l'activité.
- Analyser les coûts d'une activité de pâtisserie en utilisant les systèmes d'informations et outils de gestion adéquats afin de maîtriser et anticiper le coût de production et garantir la rentabilité de l'offre pâtissière, chocolatière, confiserie, glacière.
- Élaborer un budget prévisionnel intégrant les charges de personnel et le coût des matières premières, en analysant les indicateurs financiers et la rentabilité de l'activité , afin de collaborer efficacement avec la direction financière et de soutenir la prise de décision stratégique .
- Diagnostiquer la santé financière de l'activité en interprétant les indicateurs financiers clés (coût matière, food cost, marge brute) afin de proposer des actions correctives sur le plan budgétaire de l'entreprise et ajuster les choix d'achats et de production.
- Construire un business plan financier pour son activité de pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacerie en France lors de la création, de la reprise ou du développement de l'entreprise, en identifiant les besoins financiers et en mobilisant des ressources adaptées, à l'aide d'outils de gestion financière prévisionnelle, afin d'évaluer la rentabilité et la viabilité économique de l'activité, convaincre des partenaires financiers et sécuriser le lancement ou le développement de l'entreprise.
- Élaborer un plan de financement de projet d'investissement, en identifiant les besoins financiers et les ressources mobilisables, puis en construisant un plan de financement initial et prévisionnel à l'aide d'outils de gestion adaptés, afin d'évaluer la faisabilité économique et financière du projet et d'en assurer la viabilité à court et moyen terme.
- Piloter la performance de l'activité dans une démarche de responsabilité sociétale, en optimisant l'organisation du travail en laboratoire de production et en évaluant l'impact des choix organisationnels sur les coûts et la gestion du temps, afin d'améliorer l'efficacité opérationnelle tout en intégrant les enjeux économiques, sociaux et

environnementaux.

- Développer des réflexes automatiques de recherches de produits locaux dans le tissu de sa zone de chalandise, de manière continue afin de minimiser les coûts de transports
- Intégrer l'usage de technologies innovantes dans les processus de production et de gestion, en évaluant l'apport de solutions telles que l'automatisation ou les systèmes d'inventaire pilotés par l'IA, afin de réduire les coûts, renforcer l'efficacité opérationnelle et garantir l'excellence et la satisfaction client.

Blocs de compétences

RNCP42266BC01 — Conception et réalisation de créations pâtissières pour une clientèle mondiale

LISTE DE COMPÉTENCES

- Produire des pâtisseries équilibrées en maîtrisant les techniques pâtissières afin de garantir une harmonie entre saveurs, textures et valeurs nutritionnelles, tout en intégrant les principes de RSE. (Privilégier la saisonnalité et les circuits courts) et en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Élaborer des gammes de pâtisseries, confiserie, chocolaterie variées et adaptées en tenant compte des contraintes alimentaires spécifiques des clients afin de répondre à leurs attentes et en appliquant des pratiques responsables pour réduire le gaspillage
- Assurer une veille active de l'évolution des pratiques pâtissières et des systèmes alimentaires des principales régions du monde en analysant régulièrement les évolutions techniques, culturelles et sociétales à partir de sources fiables et actualisées afin de nourrir une démarche créative et d'adapter ses productions pâtissières aux tendances émergentes et aux enjeux contemporains
- Assurer la conformité réglementaire des créations pâtissières, en intégrant les exigences légales relatives à la composition, aux allergènes, à l'étiquetage et aux DLC de la conception à la finalisation des produits afin de garantir le respect des normes sanitaires et la sécurité des consommateurs.
- Concevoir des pièces sucrées en garantissant leur mise en valeur par un dressage esthétique et attractif pour satisfaire le besoin client
- Réaliser des pièces artistiques (chocolats, sucre et croquembouche) à partir d'un cahier des charges ou d'une demande contextualisée, en sélectionnant et mettant en œuvre les techniques et matériaux appropriés, afin de répondre aux exigences esthétiques, techniques et d'usage des clients ou des situations professionnelles rencontrées.
- Représenter visuellement ses réalisations en utilisant les techniques graphiques (dessins manuels ou avec un outil informatisé) et réaliser un modelage en argile pour s'assurer des proportions et de la faisabilité de la pièce.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE INDIVIDUELLE PRATIQUE – REALISATION D'UN BUFFET

Le certificateur fournit au candidat un cahier des charges comprenant une liste de produits à réaliser (pâtisserie, chocolat, confiserie, glacerie, viennoiserie) imposés et libres.

Le candidat doit proposer une organisation de sa production et proposer sa création sous format de fiche technique écrite en amont.

Le candidat fabriquera ensuite pendant 2 jours la totalité des produits détaillés dans le cahier des charges, en intégrant les tendances actuelles en gestion des déchets et en appliquant rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

En fin d'épreuve, auprès d'un jury composé de professionnels métiers et membres académiques, le candidat doit :

- Se présenter et présenter ses mets
- Justifier de l'organisation de sa production
- Décrire et justifier les produits et les techniques utilisés
- Défendre sa création libre
- Analyser ses difficultés et proposer des axes d'amélioration

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE PRATIQUE EN FRANÇAIS & EN ANGLAIS

Mise en application pratique dans le cadre d'événements professionnels confrontant à une clientèle de touristes étrangers (Ouverture de boutique éphémère et participation aux événements institutionnels?: ex : salon du chocolat,)

En groupe de 4/5 étudiants, le candidat devra répondre au cahier des charges de l'événement en charge et assurer :

- La production de pièces de pâtisserie et leur mise en valeur
- Le conseil clients et le service de ses mêmes productions
- Le conditionnement, l'étiquetage

- Le suivi des commandes et des réapprovisionnements en boitage

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE PRATIQUE – CREATION & VALORISATION D'UNE PIÈCE ARTISTIQUE :

Projet artistique d'un croquembouche / chocolat alliant le dessin, la réalisation d'un prototype en modelage (argile) avant la réalisation en laboratoire

A la suite de recherche en groupe, les candidats vont devoir imaginer et proposer et réaliser une pièce artistique intégrant les nouvelles tendances alimentaires et durables (ingrédients, textures, goût, esthétique) suivant un thème défini.

Les candidats devront réaliser? :

- Un visuel type dessin / croquis du rendu final
- La recette et fiche technique en Français et en anglais de la pièce artistique
- Le modelage d'argile de la pièce artistique
- La conception de la pièce artistique finale en laboratoire dans le respect des proportions définies en dessin et en modelage
- La mise en valeur de la pièce artistique qui sera exposé dans un espace boutique

RNCP42266BC02 — Innovation et recherche appliquée en pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Traduire une contrainte diététique en solution pâtissière adaptée, en analysant les besoins nutritionnels et les restrictions du client et en ajustant les ingrédients, les procédés et les recettes, afin de proposer une production conforme aux attentes fonctionnelles, gustatives et réglementaires du client
- Formuler des recettes sur une base nutritionnelle validée, en intégrant des données scientifiques et des recommandations nutritionnelles dans le processus créatif, afin d'allier innovation, équilibre alimentaire et attractivité sensorielle des produits.
- Identifier les ingrédients alternatifs et analyser leur impact fonctionnel, en évaluant leurs propriétés physico-chimiques, nutritionnelles et organoleptiques, afin de recréer ou d'adapter des recettes conformes à un cahier des charges spécifique.
- Mobiliser les principes scientifiques des ingrédients et des transformations en s'appuyant sur les connaissances en chimie, physique et nutrition des aliments pour proposer des adaptations créatives et générer de l'innovation relative à la texture, la conservation, les saveurs ou la nutrition.
- Mener une expérimentation sensorielle structurée, en appliquant une méthode scientifique permettant d'identifier et de contrôler les variables influençant l'appréciation d'un produit, pour appuyer le choix de ses formulations et optimiser la qualité perçue des créations pâtissières.
- Utiliser les outils d'analyse sensorielle adaptés, en interprétant les résultats issus de tests consommateurs ou d'analyses descriptives, afin de développer des créations pâtissières originales, équilibrées et en adéquation avec les attentes du marché
- Identifier des sources d'approvisionnement durables et alternatives pour la création sucrée, en évaluant les contraintes d'approvisionnement, les impacts environnementaux et les évolutions du marché, afin d'assurer la continuité de la production et son adaptation à un contexte changeant et contraint.
- Intégrer des outils technologiques avancés dans les processus de création pâtissière, en sélectionnant et en exploitant des solutions numériques ou techniques adaptées, afin de créer de la valeur ajoutée en termes d'innovation, de performance ou de différenciation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CONCEPTUALISATION D'UN PRODUIT ADAPTE A UN PUBLIC EN SUIVANT UN CAHIER DES CHARGES

Le candidat doit produire une création sucrée originale (pâtisserie, entremets, chocolat, etc.)

Fiche technique complète (FR / EN) : ingrédients, procédés, grammages, valeurs nutritionnelles estimées, allergènes, coûts

- Dossier écrit (5-8 pages) incluant :
 - Contexte et veille (marché, tendances, durabilité)
 - Justification du produit créé

TEST SENSORIEL SUR UN PRODUIT

Le candidat sélectionne la méthode d'analyse sensorielle de son choix pour un produit sur un public cible durant le déjeuner test du projet de fin d'année. Il mène son étude et présente oralement face à un jury de professionnels et experts santé (10-15 min) avec visuel projeté comprenant

- Les objectifs de l'analyse

- La méthodologie (panel, critères, notation) employée
- Les résultats observés et interprétés
- Les améliorations proposées sur le produit fini

DOSSIER INDIVIDUEL DE RECHERCHE SUR UNE NOUVELLE TECHNOLOGIE

Après avoir effectué des recherches, le candidat devra rédiger un rapport (5 à 7 pages) intégrant des données issues de sources professionnelles (sites spécialisés, presse, bases réglementaires) et structurer autour des axes suivants.

- Analyse bibliographique & veille
- Présentation des avantages/inconvénients de la technologie dans le milieu professionnel
- Avis critique sur son usage en pâtisserie

RNCP42266BC03 — Pilotage de la qualité et de la production en pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et contrôler leur application en identifiant les risques et en respectant les procédures de nettoyage et de désinfection, afin de prévenir la contamination et d'assurer un environnement de travail sain et conforme
- Superviser les pratiques d'hygiène en élaborant des procédures adaptées et en formant les équipes pour garantir une application rigoureuse des normes
- Assurer une veille régulière et appliquer la réglementation des ERP (établissement recevant du public) en s'appuyant sur des sources variées (sites spécialisés, réseaux professionnels, presse, etc.) afin de garantir une gestion conforme aux obligations légales, aussi bien pour l'ouverture d'une pâtisserie que pour la prévention des risques liés à la santé et à la sécurité au travail.
- Planifier et superviser une production sucrée dans le respect des règles et procédures QHSE (qualité hygiène sécurité environnement) pour garantir une qualité homogène en respectant les délais et en ajustant les processus selon les imprévus et / ou les besoins de réassorts.
- Gérer et optimiser les approvisionnements, les achats et la supply chain avec agilité, en construisant un réseau local, national ou international pour garantir la qualité et l'absence de rupture des matières premières utilisées.
- Organiser la gestion des stocks en optimisant leurs niveaux, assurant leurs rotations, suivre les DLC (dates limites de consommation) pour limiter les pertes et le gaspillage
- Communiquer efficacement en français et en anglais avec les parties prenantes externes et les équipes supervisées, en utilisant un vocabulaire professionnel adapté aux contextes d'achats, de production et de coordination, afin de garantir le respect des délais, des coûts et de la qualité des productions prévues.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE EN GROUPE

Les candidats organisent une zone de stockage ou un espace de production en prenant en charge :

- le choix, la préparation et l'utilisation appropriée des produits de nettoyage et de désinfection,
- la mise en œuvre des techniques de conservation adaptées aux denrées alimentaires,
- la tenue rigoureuse des documents de traçabilité, tels que fiches, étiquettes et registres,
- le respect strict des normes HACCP tout au long de la procédure.

Ils produisent une trace écrite sous forme de fiche de traçabilité, relevés de températures, fiche de poste nettoyée et tableau de suivi de rotation des produits

ETUDE DE CAS INDIVIDUELLE et MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE SIMULEE

Le candidat se place en position de superviseur (posture managériale) et assure ainsi plusieurs tâches professionnelles complémentaires :

- Il conçoit un protocole d'hygiène clair conforme et adapté à un contexte professionnel donné
- Il réalise un support pédagogique et communique ces consignes à un groupe (équipe simulée)
- Il observe leur mise en pratique simulée par les pairs et répond à leurs questions et relève les écarts
- Il rédige un bilan avec analyse des écarts et des propositions d'amélioration du protocole

JOURNAL DE VEILLE

Après avoir effectué des recherches, le candidat devra rédiger un rapport en intégrant des données issues de sources professionnelles (sites spécialisés, presse, bases réglementaires) et justifier :

- Des mentions obligatoires à faire apparaître lors de la création du concept éphémère de fin d'études en groupe (mentions légales obligatoires à destination du public).
- Des mesures de prévention et de sécurité à mettre en œuvre pour assurer la santé et la sécurité au travail dans ce concept (hygiène, sécurité incendie, affichages obligatoires, EPI, DUERP).

ETUDE DE CAS INDIVIDUELLE et MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE SIMULEE

Le candidat se place en position de superviseur (posture managériale) et assure la supervision d'une production sucrée et :

- Définit et coordonne les approvisionnements pour la production, gère les réassorts et propose des solutions s'il fait face à un imprévu
- Conçoit un protocole d'hygiène clair conforme et adapté à un contexte professionnel donné
- Réalise un support pédagogique et communique ces consignes d'organisation à un groupe (équipe simulée)
- Observe leur mise en pratique simulée par les pairs et répond à leurs questions
- Rédige un bilan avec analyse des écarts et des propositions d'amélioration du protocole

MISE EN EXECUTION PRATIQUE D'UNE MISSION DE SUPERVISION AU SEIN D'UN ECONOMAT

Le candidat est mis en situation réelle durant une rotation d'une semaine permettant de tester la planification, les commandes et la gestion des stocks.

Il alterne des missions :

- Au poste de réception et contrôle de la quantité et la qualité des marchandises
- Au poste de préparation des chariots en vue d'une production en laboratoire.

Il produit un rapport qualitatif et quantitatif sur les denrées réceptionnées et dresse un inventaire.

Lors de la phase de supervision, l'étudiant contrôle le travail effectué par d'autres étudiants dans la préparation des matières premières et justifie de la conformité des protocoles.

RNCP42266BC04 — Conception et déploiement d'une expérience Client durable & responsable

LISTE DE COMPÉTENCES

- Recueillir et analyser des données de marché dans le secteur de la pâtisserie en utilisant les outils d'analyse marketing pour proposer une offre adaptée afin d'identifier les opportunités et menaces, et fournir une base fiable pour le positionnement stratégique.
- Identifier les tendances actuelles et les besoins clients dans le secteur, segmenter les profils consommateurs en utilisant les outils de la veille marketing qui façonnent l'industrie mondiale (pâtisserie de luxe, produits biologiques, etc.) pour ajuster son offre de produits sucrés et anticiper les évolutions du marché
- Définir un positionnement différenciant adapté au marché ciblé, en analysant l'environnement concurrentiel, les attentes clients et les tendances du secteur, afin de renforcer la compétitivité et l'attractivité de l'offre et de déployer des actions marketing cohérentes et efficaces.
- Réaliser et exploiter des enquêtes terrain et digitales, en mobilisant des outils tels que questionnaires, focus groups, réseaux sociaux et avis clients, afin d'identifier les besoins explicites et implicites des consommateurs et d'orienter les choix stratégiques
- Élaborer un business plan marketing et commercial pour une activité de pâtisserie, en intégrant l'analyse du marché, la segmentation, le positionnement stratégique, la définition du concept de marque et un plan marketing opérationnel, afin de démontrer la cohérence, la viabilité et la faisabilité commerciale du projet.
- Définir un positionnement marketing pour un Chef pâtissier ou un établissement, en dotant la marque d'une identité visuelle différenciante tenant compte des spécificités culturelles, des goûts locaux et des attentes des consommateurs, afin de renforcer l'impact et la reconnaissance sur le marché ciblé.
- Définir une stratégie de promotion locale, nationale ou internationale via des canaux digitaux et physiques, y compris l'exportation et la franchise, pour accompagner le développement de son activité.
- Développer une marque personnelle et assurer sa notoriété, en construisant une identité visuelle originale et en utilisant des outils digitaux adaptés à la cible, afin d'attirer la clientèle, de soutenir les actions marketing et de renforcer la visibilité professionnelle.
- Mettre en valeur un produit ou une gamme de produits, en concevant des dispositifs de présentation, de mise en scène et de communication visuelle adaptés au point de vente, afin de valoriser l'offre, de stimuler l'acte d'achat et d'améliorer l'expérience consommateur.
- Proposer et valoriser un produit de pâtisserie, chocolat, confiseries, viennoiserie à travers un packaging durable et esthétique, en lien avec l'identité d'une marque pour générer des ventes
- Veiller à la cohérence et à l'équilibre de l'offre produits de l'entreprise en tenant compte de ses activités connexes afin de réaliser des ventes additionnelles (Ex : vins, épicerie, jus de fruits ...)
- Créer et déployer un concept d'expérience client mémorable, inclusif et responsable, et engageant en lien avec une activité de pâtisserie avec les outils marketing expérientiel pour attirer et fidéliser une clientèle locale et internationale.
- Analyser l'expérience client à partir de retours clients, observations terrain et indicateurs de qualité, pour proposer des actions correctives pertinentes.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE INDIVIDUELLE ECRITE RECONSTITUEE

Le certificateur fournit aux candidats des données concernant une activité de pâtisserie sous la forme d'étude de cas Marketing Internationale. (Statistiques, tendances, études consommateurs, avis clients) :

Le candidat étudie et analyse les données fournies puis :

- Rédige l'analyse de marché
- Segmente les besoins et les attentes des consommateurs ciblés.
- Identifie les opportunités et les menaces avec un SWOT
- Définit un positionnement en cohérence avec la stratégie de développement et les attentes du marché

ENQUETE TERRAIN/DIGITALE

le candidat conçoit et met en œuvre une enquête (questionnaires, focus groups, réseaux sociaux) pour collecter des données sur les besoins et attentes clients sur un produit de pâtisserie qui pourrait être commercialisé

À partir des résultats, il rédige un compte rendu structuré avec des recommandations concrètes.

Il présente et justifie ses choix stratégiques et opérationnels devant un jury, avec supports visuels et exemples illustrés.

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ECRITE ET ORALE

Le candidat doit créer une page de réseau social avec logo, descriptif visant à mettre en avant une pâtisserie (dans un packaging ou à l'assiette), suivant une marque personnelle, justifier sa ligne éditoriale et proposer une stratégie de distribution. Pour la partie visuelle, le candidat dispose de 2 séances avec une pâtisserie réelle et un labo photo professionnel portable.

Le candidat devra produire un dossier écrit comprenant :

- Le logo / nom de la marque et justifier du positionnement
- Une stratégie opérationnelle de distribution et de promotion
- Les visuels de sa page digitale, le positionnement choisi (story telling) ainsi que la ligne éditoriale.

Rendus attendus : un dossier écrit professionnel avec annexes + une soutenance orale devant jury

MISE EN SITUATION PRATIQUE : BOUTIQUE

Le candidat, intégré à un groupe de 4 à 5 étudiants, participe à la gestion complète d'un point de vente pendant deux semaines en rotation. Il doit :

- Concevoir et mettre en valeur une vitrine attrayante, en sélectionnant les produits à présenter et en travaillant l'esthétique globale du point de vente sur plusieurs versions.
- Commercialiser des produits à travers le packaging
- Proposer des accords mets/boissons pertinents et adaptés aux activités périphériques (ex. séminaire, sommellerie, offre traiteur) pour générer des ventes additives,

A posteriori de la mise en situation, le candidat doit produire un dossier illustré présentant et justifiant les choix esthétiques, techniques, et commerciaux réalisés, incluant photos, schémas ou plan visuels de vitrine

Le candidat présentera également un croquis et un prototype d'un packaging pour un click and collect qu'il imagine pour l'un des produits du point de vente et argumente ses choix.

CREATION ET EXPLOITATION D'UN PROJET DE PATISserie - PROJET DE FIN D'ETUDES EN GROUPE :

Les candidats conçoivent et exploitent un concept de pâtisserie de boutique et/ou de restaurant. Le projet se déroule en 3 phases :

1. Phase préparatoire :

Élaboration d'un dossier écrit comprenant le concept et son positionnement, un business plan marketing et commercial (présentant l'analyse de marché, le positionnement stratégique, le plan marketing, la stratégie de communication, le plan de distribution et les prévisions financières projection annuelle + prévisionnel d'exploitation), l'offre client (recettes innovantes et adaptées), l'organisation de la production et du service, ainsi qu'une stratégie de communication digitale.

2. Phase opérationnelle :

Exploitation réelle du concept éphémère de pâtisserie (9 jours d'ouverture au public), incluant production, service, gestion d'équipe, suivi économique et recueil de la satisfaction client avec ajustements en continu.

3. Phase de restitution :

Soutenance orale devant jury présentant le concept, l'analyse des résultats (financiers et clients) et les préconisations pour une éventuelle pérennisation.

RNCP42266BC05 — Mise en oeuvre d'une performance collective et inclusive auprès d'équipes multiculturelles

LISTE DE COMPÉTENCES

- Analyser les besoins en compétences et organiser une équipe d'une activité de pâtisserie en tenant compte des profils individuels (diversité) et collectifs en utilisant des outils digitaux de RH afin d'optimiser les ressources humaines et la performance opérationnelle
- Encadrer et impulser la dynamique d'une équipe multiculturelle en adaptant ses pratiques managériales pour encourager la motivation et l'implication des équipes à la réalisation des objectifs collectifs
- Concevoir un processus de recrutement et conduire les entretiens de sélection, en identifiant les besoins actuels et futurs de l'activité et en évaluant les compétences techniques et comportementales des candidats, afin de constituer des équipes adaptées aux objectifs stratégiques et opérationnels de l'entreprise .
- Identifier, prévenir et gérer des conflits et négociations pour favoriser un climat social positif, en tenant compte des différences culturelles
- Définir les besoins en effectifs de son activité en tenant compte de la saisonnalité et de la stratégie de développement de l'entreprise afin d'assurer la continuité et l'optimisation de la production
- Organiser et optimiser la gestion des horaires et des plannings, en tenant compte des contraintes légales, de la charge de travail et des compétences disponibles, afin d'assurer la performance opérationnelle et de préserver l'équilibre et la qualité de vie au travail des équipes.
- Définir une politique de rémunération et d'avantages sociaux adaptée, en s'appuyant sur les pratiques du secteur, la réglementation en vigueur et les objectifs de l'entreprise, afin de fidéliser les talents, soutenir la motivation et renforcer l'engagement des collaborateurs.
- Connaître et appliquer le droit du travail applicable au lieu d'exercice dans le secteur de la pâtisserie, en intégrant les obligations légales dans les pratiques de gestion des ressources humaines et de management, afin de sécuriser les relations de travail et de garantir une gestion des équipes conforme à la réglementation.
- Gérer les relations sociales et instaurer un dialogue social constructif, en favorisant la communication, l'écoute et la médiation au sein des équipes, afin de prévenir les tensions, maintenir la cohésion collective et soutenir un climat de travail favorable à la performance.
- Réaliser une veille professionnelle active dans les domaines de la pâtisserie, de la chocolaterie et de la confiserie et de la glacerie, en suivant les évolutions des métiers, des compétences et des pratiques du secteur, afin d'anticiper les besoins en ressources humaines et d'adapter la stratégie RH de l'activité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE SIMULEE : MANAGEMENT D'UNE EQUIPE DE PATISSIERS

(RAPPORT écrit

+JEU DE RÔLE).

Le candidat endosse le rôle de manager d'une équipe multiculturelle dans une activité de pâtisserie, confiserie, chocolaterie ou glacerie (ex. gestion d'une équipe de pâtissiers anglophones/francophones pour l'ouverture d'une boutique éphémère)

1/RAPPORT ECRIT

En amont, après étude du cahier des charges de l'activité à venir, et des profils ressources existants, le candidat devra produire une proposition détaillant :

- Les besoins en compétences spécifiques au contexte
- Une cartographie des profils actuels avec leurs compétences et leurs limites
- Une organisation d'équipe claire et justifiée, incluant la répartition des rôles et responsabilités
- Une définition de processus d'intégration adapté
- Une analyse critique avec pistes d'amélioration

2/JEU DE ROLE

En situation réelle, le candidat prend en charge le management de l'équipe et :

Prépare et anime une réunion d'organisation d'équipe - Organisation et répartition des rôles.

- Gestion d'un conflit simulé en français et en anglais.
- Conduite d'un entretien de recrutement ou d'intégration.
- Présentation d'un plan d'actions de motivation et de suivi de la performance.

Rendu attendu : dossier écrit (plan de management, outils RH) + prestation orale bilingue

3/ETUDE DE CAS RH ECRITE

Le candidat analyse un contexte d'entreprise (taille, saisonnalité, développement international) et doit :

- Définir les besoins en effectifs et proposer une organisation prévisionnelle.
- Concevoir une politique de rémunération et d'avantages sociaux adaptée et inclusive.
- Proposer des actions de fidélisation des talents.

Rendu attendu : rapport écrit structuré avec schémas et outils RH, soutenance orale.

MISE EN SITUATION ECRITE ET ORALE : ANALYSE DE CONFORMITE ET PLAN D'ACTION

Le candidat reçoit un cas pratique (ex. : gestion d'un conflit social ou adaptation à une nouvelle réglementation locale). Il doit :

- Identifier les obligations légales applicables (ex. droit du travail français vs étranger).
- Proposer un plan de gestion administrative conforme et un dialogue social constructif.
- Présenter une synthèse de veille professionnelle sur les évolutions du secteur (digitalisation RH, nouvelles normes...).

Rendu attendu : note de synthèse

+ présentation orale (anglais ou français selon le cas simulé).

RNCP42266BC06 — Piloter une business-unit et sa gestion financière dans le domaine de la pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Analyser les coûts d'une activité de pâtisserie en utilisant les systèmes d'informations et outils de gestion adéquats afin de maîtriser et anticiper le coût de production et garantir la rentabilité de l'offre pâtissière, chocolatière, confiserie, glacière.
- Élaborer un budget prévisionnel intégrant les charges de personnel et le coût des matières premières, en analysant les indicateurs financiers et la rentabilité de l'activité, afin de collaborer efficacement avec la direction financière et de soutenir la prise de décision stratégique.
- Diagnostiquer la santé financière de l'activité en interprétant les indicateurs financiers clés (coût matière, food cost, marge brute) afin de proposer des actions correctives sur le plan budgétaire de l'entreprise et ajuster les choix d'achats et de production.
- Construire un business plan financier pour son activité de pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacerie en France lors de la création, de la reprise ou du développement de l'entreprise, en identifiant les besoins financiers et en mobilisant des ressources adaptées, à l'aide d'outils de gestion financière prévisionnelle, afin d'évaluer la rentabilité et la viabilité économique de l'activité, convaincre des partenaires financiers et sécuriser le lancement ou le développement de l'entreprise.
- Élaborer un plan de financement de projet d'investissement, en identifiant les besoins financiers et les ressources mobilisables, puis en construisant un plan de financement initial et prévisionnel à l'aide d'outils de gestion adaptés, afin d'évaluer la faisabilité économique et financière du projet et d'en assurer la viabilité à court et moyen terme.
- Piloter la performance de l'activité dans une démarche de responsabilité sociétale, en optimisant l'organisation du travail en laboratoire de production et en évaluant l'impact des choix organisationnels sur les coûts et la gestion du temps, afin d'améliorer l'efficacité opérationnelle tout en intégrant les enjeux économiques, sociaux et environnementaux.
- Développer des réflexes automatiques de recherches de produits locaux dans le tissu de sa zone de chalandise, de manière continue afin de minimiser les coûts de transports
- Intégrer l'usage de technologies innovantes dans les processus de production et de gestion, en évaluant l'apport de solutions telles que l'automatisation ou les systèmes d'inventaire pilotés par l'IA, afin de réduire les coûts, renforcer l'efficacité opérationnelle et garantir l'excellence et la satisfaction client.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

MISE EN SITUATION VIA UNE ETUDE DE CAS FINANCIERE APPLIQUEE

A travers une étude de cas sur une activité de pâtisserie de restaurant, le candidat doit :

- Analyser les coûts et calculer les ratios financiers
- Produire un diagnostic de l'activité.
- Évaluer un projet d'investissement avec calculs de VAN, TRI, coût du capital
- Construire un prévisionnel sur 12 mois avec tableau de trésorerie
- Proposer des actions correctives si besoin.

CREATION ET EXPLOITATION D'UN CONCEPT DE PATISSERIE : PROJET DE FIN D'ETUDES EN GROUPE : Les candidats conçoivent et exploitent un concept de pâtisserie de boutique et/ou de restaurant. Le projet se déroule en 3 phases :

1. Phase préparatoire :

Élaboration d'un dossier écrit comprenant le concept et son positionnement, un business plan (projection annuelle +

prévisionnel d'exploitation), l'offre client (recettes innovantes et adaptées), l'organisation de la production et du service, ainsi qu'une stratégie de communication digitale.

2. Phase opérationnelle :

Exploitation réelle du concept éphémère de pâtisserie (9 jours d'ouverture au public), incluant production, service, gestion d'équipe, suivi économique et recueil de la satisfaction client avec ajustements en continu.

3. Phase de restitution :

Soutenance orale devant jury présentant le concept, l'analyse des résultats (financiers et clients) et les préconisations pour une éventuelle pérennisation

Livrables et soutenance :

LIVRABLE 1 (rédigé en phase préparatoire)

- Business plan avec budget prévisionnel intégrant toutes les charges et prévisions de recettes.
- Organiser la production et le flux de travail prévu pour maîtriser coûts, temps et performance de la brigade.
- Affichages obligatoires, les contraintes légales, fiscales et réglementaires.

LIVRABLE 2 (Rédigé en phase de restitution) :

- Dossier bilan intégrant une analyse financière des résultats
- Propositions des ajustements stratégiques pour assurer la rentabilité, la durabilité et la conformité du projet

Présentation orale et défense du modèle économique choisi devant un Jury simulant des investisseurs/partenaires financiers.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Au sein du secteur de l'hôtellerie-restauration, la pâtisserie, fleuron de la gastronomie française, est présente sur plusieurs activités :

- Boutiques spécialisées : vente d'une offre sucrée (pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie) dans un lieu principalement à emporter (certains ajoutent une offre de salon de thé);
- Boulangeries/Pâtisseries : plus traditionnelles, elles sont confrontées à une nécessité de monter en gamme face à la concurrence des pâtisseries industrielles dont la qualité et l'accessibilité augmentent (ex : offre de l'enseigne Picard);
- Pâtisserie industrielle : ce secteur travaille avec des chefs pâtisseries conseillers techniques intégrés ou externes, des MOF (Meilleurs Ouvriers de France) et offre une gamme très large de produits de qualité parfois équivalente à de la pâtisserie artisanale. La frontière est fine entre petite pâtisserie industrielle et grosse pâtisserie indépendante. Même processus de fabrication laboratoires, surgélation ...
- Pâtisserie de palace, restauration : excellence dans l'assiette, réalisation à la demande : ressemble aux fonctions culinaires classiques. Au sein du monde hôtelier haut de gamme, cette offre est très large et intègre le petit déjeuner, les aménités, les desserts de restaurants, le salon de thé, voire une boutique, le tout dans un esprit de création de marque de l'hôtel.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

L'Institut Lyfe entend contribuer à l'amélioration de tension sur le métier de chef pâtissier manager, en formant aux postes suivants :

- Chef pâtissier et chef pâtissier exécutif dans des hôtels ou restaurants ;
- Chef chocolatier-confiseur, glacier ;
- Entrepreneur, propriétaire de pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie, boulangerie-pâtisserie ;
- Chef pâtissier de boutique de pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie, boulangerie-pâtisserie.

Le métier de chef pâtissier à dimension managériale s'exerce dans différents domaines : restauration, hotellerie, boutiques spécialisées ou boulangeries pâtisseries. Mais le métier reste fondamentalement le même, comme nous pouvons le voir à travers les carrières des grands chefs pâtisseries renommés, passés d'un secteur à l'autre, surfant sur les compétences et la notoriété développées dans l'une des branches pour rebondir dans une autre.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

La profession de pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur, établis à leur compte en boutique de type artisanale ou commerciale est une profession réglementée. D'après le site de BPI France,

: « Un pâtissier est un professionnel qui confectionne et vend au détail sa production de gâteaux, de préparations culinaires à base de pâte garnie et cuites au four, mais aussi de viennoiseries, glaces, chocolats et confiseries. ».

Toute personne souhaitant exercer la profession de pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur, boulanger en boutique se doit de respecter les conditions suivantes :

- Des conditions de qualification professionnelle détaillées dans les articles L121-1 et suivants et articles R121-1 et suivants du Code de l'artisanat : 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.

Pour être considérée comme qualifiée professionnellement, la personne doit être titulaire de l'un des diplômes ou titres suivants :

- un certificat d'aptitude professionnelle (CAP) spécialité « pâtissier » ;
- un baccalauréat professionnel « boulanger pâtissier » ;
- un brevet d'études professionnelles (BEP) spécialité « pâtissier-confiseur-glacier-traiteur » ;
- un diplôme ou un titre de niveau égal ou supérieur homologué ou enregistré lors de sa délivrance au Répertoire national des certifications professionnelles.

À défaut de l'un de ces diplômes ou titres, l'intéressé doit justifier d'une expérience professionnelle de trois années effectives sur le territoire de la République, de l'Union européenne (UE) ou de l'Espace économique européen (EEE) acquise en qualité de dirigeant d'entreprise, de travailleur indépendant ou de salarié dans l'exercice du métier de pâtissier. Dans ce cas, il est conseillé à l'intéressé de s'adresser à la chambre de métiers et de l'artisanat (CMA) pour demander une attestation de qualification professionnelle.

- Des conditions d'honorabilité : Pour exercer cette activité, et pour pouvoir être immatriculé au registre national des entreprises (RNE), il ne faut pas avoir fait l'objet d'une interdiction de diriger, de gérer, d'administrer ou de contrôler directement ou indirectement une entreprise ou avoir été condamné à la peine complémentaire, interdisant l'exercice d'une activité professionnelle ou sociale pour crimes ou délits, prévue au 11° de l'article 131-6 du Code pénal

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)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 2 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 628 €
Familles professionnelles (FAP)	R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats) · tension 3/5 (Modérée) R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique · tension 2/5 (Faible) S0X42 — Boulangers, pâtissiers · tension 4/5 (Élevée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	87 251
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	35 %
Familles professionnelles (FAP)	L6X00 — Dirigeants de petites et moyennes entreprises de moins de 50 salariés R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats) R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique S0X42 — Boulangers, pâtissiers S1X40 — Cuisiniers S1X80 — Chefs cuisiniers S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant
- Après un parcours de formation continue
- Par expérience (VAE)

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Validation de tous les blocs de compétences et validation des 180 ECTS.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

Conformément à l'art. 5 de l'arrêté ministériel du 8 mars 2001 paru au Journal Officiel du 16 mars 2001, le jury est nommé par le Recteur d'Académie qui désigne le président du jury appartenant à un corps enseignant-chercheur ainsi que le vice-président, qui le supplée en cas d'empêchement. Le Recteur ou son représentant participe au jury avec voix consultative lors des délibérations.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury comprend notamment deux représentants de la profession, et des représentants de l'Institut Lyfe. Il est présidé par le directeur académique.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2031

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	60	—	92 %	—

Liens avec d'autres certifications

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37932

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.institutlyfe.com/niveau/bachelors/bachelor-management-international-de-la-patisserie/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42266/>