CQP Pâtissier

RNCP42955 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21528
Code(s) ROME	D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	30/10/2026
Date d'échéance	30/10/2029

Certificateur(s)

Commission paritaire nationale de l'Emploi (CPNE) de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire - Fédération du commerce et de la distribution (FCD)
http://www.fcd.fr

FEDERATION ENTREP COMMERCE DISTRIBUTION · SIRET : 78485587600040

Partenaires habilités

7 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 7 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
CENTRE DE FORMATION ET COMPETENCES	43397081100033	Former
CLIQUENNOIS CONSEIL	53774263700011	Former
COOPERATIVE U ENSEIGNE	30460295600142	Former
DAQUOTA DISTRIBUTION	43454662800059	Former
EUROCOM STRATEGIES	45171541100018	Former
GRETA-CFA HOTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION	19692516800029	Former
TEMPS PRIVE	52762255900047	Former

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Pâtissier exerce son activité au sein d'un laboratoire de fabrication intégré à un commerce alimentaire, une grande surface ou un point de vente spécialisé. Il assure la fabrication, l'assemblage, le conditionnement et la mise à disposition des produits de pâtisserie destinés à la vente, dans le respect des exigences de qualité, d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.

ACTIVITÉS VISÉES

- Accueil d'un client au sein d'un point de vente
- Prise en charge des clients au sein d'un point de vente
- Contrôle des niveaux de stock en réserve et en rayon
- Maintien du bon état de la réserve
- Approvisionnement des rayons libre-service

- Maintien du bon état marchand des rayons libre-service
- Valorisation des rayons
- Mise en œuvre des normes d'hygiène et de sécurité
- Réalisation les préparations à pâtisserie
- Réalisation de l'assemblage / montage d'un produit
- Conditionnement de produits

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Recevoir le client en appliquant les consignes du point de vente, afin de maintenir la qualité d'accueil, quel que soit le flux de clients.
- Informer le client des principales familles de produits et de services du point de vente en s'appuyant le cas échéant sur les outils numériques mis à disposition, afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.
- Traiter les demandes clients, en s'appuyant le cas échéant sur les outils numériques mis à disposition jusqu'à la prise de congés du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.
- Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles, en le sensibilisant le cas échéant sur les produits écoresponsables dans du point de vente afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.
- Réaliser des opérations de comptage à l'aide des outils numériques mis à disposition dans le respect des procédures en vigueur afin d'assurer la fiabilité des quantités de produits en rayon et en stock.
- Suivre les entrées et sorties de stock à l'aide des outils de gestion du point de vente afin d'alerter pour prévenir les ruptures, les surstocks et signaler les anomalies selon les procédures en vigueur.
- Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de garantir un environnement de travail organisé et sécurisé.
- Entretenir le matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes du point de vente afin de maintenir en état la réserve, de prévenir les situations à risque dans leur utilisation.
- Mettre en rayon les produits en tenant compte de l'affluence client, afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock, dans le respect de l'implantation définie, des contraintes liées aux produits et des règles de sécurité et de prévention des risques.
- Contrôler le balisage et l'étiquetage en rayons des produits afin que les informations à disposition des clients soient à jour.
- Assurer le bon état marchand des rayons libre-service, dans le respect des consignes de présentation, de rotation des produits et de mise à disposition définies par le point de vente, afin de garantir la disponibilité et l'accessibilité des produits, ainsi que la circulation des clients.
- Agir contre la démarque dans le respect des procédures du point de vente afin de limiter les pertes de marchandises.
- Disposer les produits dans les rayons libre-service en appliquant les dispositifs de mise en valeur définis par le point de vente afin d'attirer l'attention du client qui pourrait favoriser l'acte d'achat.
- Préparer l'espace de travail, les équipements et les outils en respectant les normes d'hygiène et de sécurité ainsi que les procédures de traçabilité et des consignes commerciales afin de garantir des conditions conformes à la fabrication des pâtisseries.
- Nettoyer l'espace de travail, les équipements et les outils en les désinfectant après utilisation, en utilisant de manière raisonnée les produits, conformément aux procédures en vigueur et dans le respect des normes d'hygiène, afin de garantir un environnement de travail propre et sain.
- Appliquer, pendant les opérations de fabrication, les procédures d'hygiène, de traçabilité et les mesures de prévention des contaminations afin de contribuer à la sécurité sanitaire des produits.
- Peser les ingrédients conformément aux fiches techniques et aux consignes de fabrication afin d'obtenir des quantités conformes aux volumes de production.
- Réaliser les préparations de bases en appliquant les techniques de mélange adaptées et en respectant les paramètres définis afin d'obtenir des préparations conformes aux standards de qualité attendus.
- Réaliser la cuisson des préparations en respectant les paramètres définis (temps, température, supports…) et les consignes de sécurité afin d'obtenir des produits conformes aux standards de fabrication.
- Réaliser l'assemblage et le montage des pâtisseries en respectant les fiches techniques et les règles d'hygiène, en intégrant les opérations préalables telles que la décongélation des produits selon les consignes, afin d'obtenir des

produits finis conformes aux standards de présentation et de qualité.
• Confectionner des pâtisseries en intégrant les demandes spécifiques du client afin de garantir des produits personnalisés conformes aux attentes du client et aux standards de qualité.
• Préparer les pâtisseries selon les standards définis par l'enseigne en réalisant le cas échéant la surgélation des avant-produits dans le respect des procédures et des conditions de conservation, afin de garantir la qualité avant le conditionnement.
• Conditionner puis étiqueter les pâtisseries dans des emballages adaptés en respectant les règles d'hygiène, de traçabilité et de conservation afin de permettre leur mise à disposition conforme pour la vente.

Blocs de compétences

RNCP42955BC01 — Gérer la relation client en point de vente

LISTE DE COMPÉTENCES

• Recevoir le client en appliquant les consignes du point de vente, afin de maintenir la qualité d'accueil, quel que soit le flux de clients.
• Informer le client des principales familles de produits et de services du point de vente en s'appuyant le cas échéant sur les outils numériques mis à disposition, afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.
• Traiter les demandes clients, en s'appuyant le cas échéant sur les outils numériques mis à disposition jusqu'à la prise de congés du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.
• Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles, en le sensibilisant le cas échéant sur les produits écoresponsables dans du point de vente afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

• Mises en situation professionnelle réelles
• Entretiens

RNCP42955BC02 — Gérer les stocks en réserve au sein d'un point de vente

LISTE DE COMPÉTENCES

• Réaliser des opérations de comptage à l'aide des outils numériques mis à disposition dans le respect des procédures en vigueur afin d'assurer la fiabilité des quantités de produits en rayon et en stock.
• Suivre les entrées et sorties de stock à l'aide des outils de gestion du point de vente afin d'alerter pour prévenir les ruptures, les surstocks et signaler les anomalies selon les procédures en vigueur.
• Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de garantir un environnement de travail organisé et sécurisé.
• Entretenir le matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes du point de vente afin de maintenir en état la réserve, de prévenir les situations à risque dans leur utilisation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

• Mises en situation professionnelle réelles
• Entretiens

RNCP42955BC03 — Réaliser la mise en rayon libre-service au sein d'un point de vente

LISTE DE COMPÉTENCES

• Mettre en rayon les produits en tenant compte de l'affluence client, afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock, dans le respect de l'implantation définie, des contraintes liées aux produits et des règles de sécurité et de prévention des risques.
• Contrôler le balisage et l'étiquetage en rayons des produits afin que les informations à disposition des clients soient à jour.
• Assurer le bon état marchand des rayons libre-service, dans le respect des consignes de présentation, de rotation des produits et de mise à disposition définies par le point de vente, afin de garantir la disponibilité et l'accessibilité des produits, ainsi que la circulation des clients.
• Agir contre la démarque dans le respect des procédures du point de vente afin de limiter les pertes de marchandises.

• Disposer les produits dans les rayons libre-service en appliquant les dispositifs de mise en valeur définis par le point de vente afin d'attirer l'attention du client qui pourrait favoriser l'acte d'achat.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

• Mises en situation professionnelle réelles
• Entretiens

RNCP42955BC04 — Réaliser la fabrication et l'assemblage des produits de pâtisserie en point de vente

LISTE DE COMPÉTENCES

• Préparer l'espace de travail, les équipements et les outils en respectant les normes d'hygiène et de sécurité ainsi que les procédures de traçabilité et des consignes commerciales afin de garantir des conditions conformes à la fabrication des pâtisseries.
• Nettoyer l'espace de travail, les équipements et les outils en les désinfectant après utilisation, en utilisant de manière raisonnée les produits, conformément aux procédures en vigueur et dans le respect des normes d'hygiène, afin de garantir un environnement de travail propre et sain.
• Appliquer, pendant les opérations de fabrication, les procédures d'hygiène, de traçabilité et les mesures de prévention des contaminations afin de contribuer à la sécurité sanitaire des produits.
• Peser les ingrédients conformément aux fiches techniques et aux consignes de fabrication afin d'obtenir des quantités conformes aux volumes de production.
• Réaliser les préparations de bases en appliquant les techniques de mélange adaptées et en respectant les paramètres définis afin d'obtenir des préparations conformes aux standards de qualité attendus.
• Réaliser la cuisson des préparations en respectant les paramètres définis (temps, température, supports…) et les consignes de sécurité afin d'obtenir des produits conformes aux standards de fabrication.
• Réaliser l'assemblage et le montage des pâtisseries en respectant les fiches techniques et les règles d'hygiène, en intégrant les opérations préalables telles que la décongélation des produits selon les consignes, afin d'obtenir des produits finis conformes aux standards de présentation et de qualité.
• Confectionner des pâtisseries en intégrant les demandes spécifiques du client afin de garantir des produits personnalisés conformes aux attentes du client et aux standards de qualité.
• Préparer les pâtisseries selon les standards définis par l'enseigne en réalisant le cas échéant la surgélation des avant-produits dans le respect des procédures et des conditions de conservation, afin de garantir la qualité avant le conditionnement.
• Conditionner puis étiqueter les pâtisseries dans des emballages adaptés en respectant les règles d'hygiène, de traçabilité et de conservation afin de permettre leur mise à disposition conforme pour la vente.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

• Mises en situation professionnelle réelles
• Entretiens

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le Pâtissier exerce en point de vente du commerce de détail à prédominance alimentaire — hypermarchés et supermarchés — au sein d'un rayon de pâtisserie, de boulangerie-pâtisserie ou de traiteur, dans des entreprises de tous modèles (intégré, franchisé, coopératif). Il travaille en atelier ou en laboratoire de fabrication, en lien avec le rayon libre-service et, le cas échéant, l'espace de vente assistée.
Relèvent de cette branche, les entreprises de 11 salariés et plus, réparties en formats de distribution suivants :
• Les hypermarchés : Ils possèdent une surface de vente en libre-service entre 2 500 et 20 000 m2, et un assortiment comptant de 25 000 à 40 000 références, dont 3 000 à 5 000 références de produits alimentaires et 20 000 à 35 000 références de produits non-alimentaires. Ils réalisent plus des deux tiers du chiffre d'affaires en alimentation générale
• Les supermarchés :
Ils possèdent une surface de vente en libre-service entre 400 et 2 500 m2, et un assortiment comptant de 3 000 à 12 000 références, dont 500 à 1 500 références de produits non alimentaires. Plus des deux tiers du chiffre d'affaires sont réalisés en alimentation générale.
• Les supermarchés à dominante marques propres (ex : maxi discomptes) : ils possèdent une surface de vente en libre-service entre 300 et 2 500 m2. Ils ont un assortiment réduit : moins de 2 000 références en moyenne.

• Les supérettes : magasins de détail non spécialisés à prédominance alimentaire, elles possèdent une surface de vente comprise entre 120 et 400 m².
• Les entrepôts de logistique
• Le commerce de gros (grossistes, dont le cash and carry) : ces entreprises combinent le plus souvent des activités d'entreposage, d'achat et de commerce de gros

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

• Pâtissier

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

L'activité de pâtisserie relève des activités dont l'exercice est réglementé par la loi n°96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat (article 16) et son décret d'application n°98-246 du 2 avril 1998 : elle ne peut être exercée que par une personne qualifiée professionnellement (diplôme ou titre de niveau au moins équivalent au CAP Pâtissier, ou expérience professionnelle de trois années) ou sous le contrôle effectif et permanent d'une telle personne.
L'activité s'exerce dans le respect des dispositions du règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux de la législation alimentaire et les obligations de traçabilité, du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et des principes de la démarche HACCP. Elle est également soumise aux dispositions du règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, notamment en matière d'allergènes.

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5)
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 730 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (45 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtissiers · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	14 465
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	17 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtissiers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Le jury de la délivrance de la certification est constitué par la CPNE.
Il est composé de membres issus paritairement des deux collèges (employeurs et salariés), ainsi que de professionnels et experts métiers désignés par les représentants des collèges. Sa composition garantit la légitimité paritaire des décisions de délivrance de la certification.
Et est composé à minima de 2 personnes :
• 1 représentant du collège Employeurs
• 1 représentant du collège Salariés

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury de la délivrance de la certification est constitué par la CPNE.
Il est composé de membres issus paritairement des deux collèges (employeurs et salariés), ainsi que de professionnels et experts métiers désignés par les représentants des collèges. Sa composition garantit la légitimité paritaire des décisions de délivrance de la certification.
Et est composé à minima de 3 personnes :

- 1 représentant du collège Employeurs
- 1 représentant du collège Salariés
- 1 représentant expert métier en lien avec le CQP visé.

Base légale

Date de décision	30/10/2026
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	30/10/2029
Date de dernière délivrance possible	29/10/2033

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2025	24	0	100 %	—
2024	4	0	100 %	—

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42955/