

Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)

RNCP6901 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221s
Code(s) ROME	D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3215 — Pâtisserie
Date d'enregistrement	30/11/2015
Date d'échéance	30/11/2020

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA)

<http://www.artisanat.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Autonome dans la production, le pâtissier participe et supervise la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs.

C'est un professionnel polyvalent qui excelle en pâtisserie et est aussi compétent pour produire des produits de confiserie, glacerie, traiteur courants.

Il assure la fabrication des produits destinés à la vente en magasin et prend en charge les commandes exceptionnelles pour des buffets, cocktails....

Dans le cadre de ses activités de production, il sélectionne et prévoit les moyens nécessaires à la réalisation de produits de pâtisserie, il a en charge l'élaboration des bons d'économat (estimation quantitative et qualitative des denrées nécessaires), il passe les commandes et réceptionne ou supervise la réception des matières premières.

Il coordonne l'activité des équipes du laboratoire, contrôle l'avancement des fabrications (respect des délais) et surveille la qualité de l'exécution. Il veille au respect des normes sanitaires des produits tout au long de la production et s'assure de la sécurité individuelle et collective des personnels dans le laboratoire.

Proche collaborateur du chef d'entreprise, il participe activement à la commercialisation des produits de pâtisserie et est force de proposition en matière d'innovation technique et gustative.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

Exécuter des mélanges ou appareils équilibrés et homogènes dans les champs d'activité de : pâtisserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur

Réaliser des produits de chocolat et de confiserie

Réaliser des produits de pâtisserie sucrés ou salés

Réaliser une glace, une crème glacée, un sorbet, un entremets glacé

Réaliser une prestation buffet, une vitrine,...

Maîtriser les différentes cuissons dans les champs d'activité de la pâtisserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur

Maîtriser la conception, le montage, l'assemblage, la décoration des produits en fonction des critères esthétiques, gastronomiques et attractifs pour la clientèle et définis par l'entreprise
Organiser la production du laboratoire de pâtisserie et veiller aux coûts de fabrication des productions
Innover, promouvoir les fabrications
Encadrer les équipes du laboratoire, planifier les activités et contrôler les réalisations

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le pâtissier-confiseur-glacier-traiteur exerce principalement en entreprise artisanale (entreprise possédant un code NAFA). Il peut également occuper un emploi au sein d'un restaurant, d'une collectivité locale...

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

pâtissier-confiseur-glacier-traiteur qualifié qui après quelques années (3 à 5 ans) d'expérience peut devenir un chef, responsable de laboratoire, de pôle, de pâtisserie,...Le titulaire de la certification a une autonomie totale dans l'activité de production : son organisation et sa gestion de la production en laboratoire.

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Le métier de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur, est une activité réglementée. Pour s'installer le chef d'entreprise doit être titulaire au minimum d'un niveau V dans le métier concerné (Article 16 de la Loi du 5 juillet 1996, Décret 98-246 du 2 avril 1998).

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, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat. Il comprend en plus de son président :

- un ou deux formateurs de la spécialité, autres que

les animateurs de la formation,

- un artisan ou un salarié détenteur autant que de possible du Brevet de maîtrise

Le président du jury particulier et les correcteurs remettent les procès-verbaux de correction au jury général.

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers :

- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
- le directeur départemental du travail de l'emploi et de la formation professionnelle ou son représentant,
- l'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui,

un ou plusieurs formateurs de chambre de métiers et de l'artisanat ou d'école de formation professionnelle chargé de la préparation au brevet technique des métiers désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation, les présidents des jurys particuliers

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury VAE présidé par le chef d'entreprise qui exerce une fonction d'arbitrage, doit comporter au moins 4 personnes dont 2 représentants qualifiés de la profession considérée (un chef d'entreprise et un salarié, choisis par le président de la chambre, sur les listes présentées par les organisations professionnelles).

Base légale

Date de décision	30/11/2015
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	30/11/2020

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP1471

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP35151

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.artisanat.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/6901/>