

Pâtissier confiseur glacier traiteur (BM)

RNCP9084 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221s
Code(s) ROME	M1302, D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3215 — Pâtisserie
Date d'échéance	04/10/2021

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

12 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 11 à former et organiser l'évaluation et 1 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
CAMPUS DES METIERS DE MOSELLE	1857220480 0153	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS D'ALSACE	1867022390 0093	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA REGION OCCITANIE, PYRENEES-MEDITERRANEE	1300279310 0018	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION BRETAGNE	1300279490 0010	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION HAUTS-DE-FRANCE	1300237400 0439	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION NORMANDIE	1300279980 0017	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	1300208780 0240	Former et organiser l'évaluation
CHBRE METIERS ARTISANAT REG GUADELOUPE	1897100490 0017	Former et organiser l'évaluation
CMAR AUVERGNE-RHONE-ALPES	1300279560 0015	Former et organiser l'évaluation
CMAR CENTRE VAL-DE LOIRE	1300279800 0015	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 12 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp9084-patissier-confiseur-glacier-traiteur-bm/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du brevet de maîtrise pâtissier-confiseur-glacier-traiteur assure les activités de production et de direction de l'entreprise artisanale :

- Créer et développer une entreprise artisanale de pâtisserie
- Promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communications dans le domaine de la pâtisserie
- Gérer financièrement et économiquement l'entreprise artisanale de pâtisserie
- Gérer les ressources humaines de l'entreprise artisanale de pâtisserie
- Former et accompagner le jeune en apprentissage dans le métier de pâtissier
- Communiquer en anglais sur son métier, son activité
- Superviser et réaliser tous types de fabrications de produits et de prestations de pâtisserie-confiserie-glacierie-traiteur de haute qualité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Domaine professionnel :

Le titulaire de la certification est un pâtissier hautement qualifié à même de :

- conseiller le client sur des produits de pâtisserie, confiserie, glacierie, traiteur
- définir et organiser, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité la production de pâtisserie, confiserie, glacierie, traiteur en la rationalisant
- Créer sa gamme de produits de pâtisserie en mariant les classiques et les innovations
- Réaliser tous types de croquembouche
- Créer et fabriquer sa gamme de produits de viennoiserie et de feuilletés originale et innovante en termes de diversité, de saveur et d'aspect
- créer des produits de chocolat et de confiserie innovants
- créer et réaliser des produits de glacierie : glace, crèmes glacées, sorbets, entremets glacés
- réaliser une prestation traiteur (cocktail dinatoire haut de gamme, vin d'honneur,...)
- Contrôler la production du laboratoire

Domaine managérial :

- Créer, reprendre et développer une entreprise de pâtisserie-glacierie-confiserie-traiteur (mono et multi sites) en s'appuyant sur un réseau de partenaires et de professionnels institutionnels.
- Promouvoir l'entreprise de pâtisserie en élaborant une stratégie commerciale et en identifiant les moyens d'actions commerciales et de communications adaptées.
- Analyser la santé financière d'une entreprise de pâtisserie, mesurer sa rentabilité et proposer des solutions correctives et/ou de développement de l'activité.
- Piloter au quotidien la rentabilité de l'entreprise de pâtisserie
- Gérer les ressources humaines de l'entreprise de pâtisserie en respectant les principes de droit du travail.
- Former et accompagner l'apprenant en apprentissage dans le métier de pâtissier
- Echanger en langue étrangère dans l'exercice du métier de pâtissier

Blocs de compétences

RNCP9084BC01 — Gestion de la production

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Organiser et gérer la production

Modalités d'évaluation :

Bon d'économat-étude de prix

RNCP9084BC02 — Production spécialisée

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Concevoir, planifier et réaliser une commande particulière

Modalités d'évaluation :

Epreuve pratique : Fabrication d'une commande particulière constituée d'une pièce de vitrine, de la création de sa spécialité de pâtisserie et d'un croquembouche

RNCP9084BC03 — Création d'entreprise artisanale

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Créer et développer une entreprise artisanale en s'appuyant sur un réseau de partenaires et de professionnels institutionnels

Modalités d'évaluation :

Etude de cas suivie d'un oral

RNCP9084BC04 — Promotion commerciale

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Promouvoir l'entreprise en élaborant une stratégie commerciale et en identifiant les moyens d'actions commerciales et de communications adaptées

Modalités d'évaluation :

Etude de cas et un oral en contrôle continu sur un argumentaire de vente

RNCP9084BC05 — Gestion comptable et financière de l'entreprise artisanale

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Analyser la santé financière d'une entreprise artisanale, mesurer sa rentabilité et proposer des solutions correctives et/ou de développement de l'activité

Modalités d'évaluation :

Etude de cas

RNCP9084BC06 — Gestion des ressources humaines

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Gérer les ressources humaines dans le respect des principes du droit du travail

Modalités d'évaluation :

Etude de cas

RNCP9084BC07 — Formation professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Former et accompagner l'apprenant

Modalités d'évaluation :

A l'oral via une situation d'apprentissage tirée au sort

RNCP9084BC08 — Anglais professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

Communiquer à l'international (anglais)

Modalités d'évaluation :

A l'oral, à partir d'un texte économique et/ou professionnel tiré au sort

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) du secteur alimentation, pâtisserie, ou dans le secteur de la restauration.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le titulaire de la certification Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur (BM) est un chef d'entreprise artisanale, un porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise, ou un salarié chef d'équipe, chef de laboratoire, responsable de magasin selon la taille de l'entreprise (multi sites).

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

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

L'obtention du Brevet de maîtrise délivre également la qualité de maître artisan (Décret 98-246 du 2 avril 1998) à son titulaire.

Ce titre est pour le consommateur une garantie d'une haute maîtrise professionnelle, mais aussi d'une aptitude à la gestion d'entreprise et à la formation des jeunes en apprentissage, gage de la pérennité de l'entreprise.

Le pâtissier est également assigné aux réglementations en matière :

- d'hygiène :
- Règlement CE 852/2004,
- Règlement CE 178/2002,
- de prévention des risques professionnels

Notion introduite pour la première fois dans le Code du travail en 1991 et qui connaît une nouvelle avancée, avec la parution du décret du 5 novembre 2001.

- Loi n°91-1414 du 31 décembre 1991
- Loi de transposition des dispositions de directives européennes relatives du 12 juin 1989
- Décret 2001-1016 du 5 novembre 2001
- de traçabilité et étiquetage
- Règlement (CE) n°1760/2000 du parlement européen et du conseil du 17 juillet 2000
- Directive 2000/13/CE du parlement européen et du conseil du 20 mars 2000
- Règlement (UE) n°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission.

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)	14 773
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	16 %

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

Les présidents de jurys particuliers et les correcteurs des modules interprofessionnels remettent les procès-verbaux de correction, au jury général.

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat (lui-même président du jury général) :

- 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,
- des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Brevet de maîtrise, désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou de l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
- les correcteurs peuvent y être associés autant que de besoin.

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 d'échéance de l'enregistrement 04/10/2021

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP35966

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

info@apcma.fr

<http://www.artisanat.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/9084/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	83
Montant total engagé	91 456 €

Coût moyen par dossier	1 102 €
Durée moyenne	36 h
Période	01/2020 – 12/2021
France compétences	97 %
Reste à charge titulaire	3 %
France Travail	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.