

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 9084**

Intitulé

Pâtissier confiseur glacier traiteur (BM)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA)	Président

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1969)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

3215 - Pâtisserie

Code(s) NSF :

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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.

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

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

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.

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).

Codes des fiches ROME les plus proches :

M1302 : Direction de petite ou moyenne entreprise

D1104 : Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacierie

Réglementation d'activités :

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.

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification de niveau III de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur est accessible aux titulaires d'un BTM de pâtissier, OU, aux personnes faisant état de 7 ans d'expérience professionnelle (temps d'apprentissage compris) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien de positionnement.

Après une formation la délivrance de la certification repose sur un examen organisé par blocs de compétences capitalisables.

- pour le domaine managérial : 6 blocs de compétences capitalisables

- pour le domaine professionnel : 3 blocs de compétences capitalisables

Le brevet de maîtrise de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur est délivré aux candidats ayant obtenu la moyenne requise à chacun des blocs de compétences.

Il n'y a pas de pondération entre les blocs de compétences.

Par la validation des acquis de l'expérience la délivrance de la certification repose sur la production d'un dossier de preuves et sur un entretien avec un jury VAE.

Pour le domaine managérial, 6 blocs de compétences sont à valider :

Pour le domaine professionnel, 3 blocs de compétences :

Chaque domaine de compétences est constitué de plusieurs compétences requises, une ou plusieurs preuves étant demandées pour chacune d'entre elles. Chaque preuve fait l'objet d'une cotation en fonction de critères décrits dans le guide jury-accompagnateur adaptés au titre et se basant sur le référentiel de certification.

Pour qu'un domaine de compétences soit validé, il faut que le candidat ait obtenu un certain résultat qui soit conforme au niveau pré-établi au niveau national.

La délivrance de la certification repose sur la validation des différents domaines de compétences.

Tous les travaux font l'objet d'une double correction.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 9084 - Gestion de la production	Descriptif : Organiser et gérer la production Modalités d'évaluation : Bon d'économat-étude de prix
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 9084 - Production spécialisée	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 croquebouche

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 9084 - Création d'entreprise artisanale	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
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 9084 - Promotion commerciale	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
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 9084 - Gestion comptable et financière de l'entreprise artisanale	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
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 9084 - Gestion des ressources humaines	Descriptif : Gérer les ressources humaines dans le respect des principes du droit du travail Modalités d'évaluation : Etude de cas
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 9084 - Formation professionnelle	Descriptif : Former et accompagner l'apprenant Modalités d'évaluation : A l'oral via une situation d'apprentissage tirée au sort
Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 9084 - Anglais professionnel	Descriptif : Communiquer à l'international (anglais) Modalités d'évaluation : A l'oral, à partir d'un texte économique et/ou professionnel tiré au sort

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	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.
Après un parcours de formation continue	X	Idem
En contrat de professionnalisation	X	Idem

Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2008	X		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).

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
Certifications reconnues en équivalence : Equivalence partielle avec le brevet de maîtrise supérieur pour les fonctions : - commerciale - financière, gestion économique - gestion des ressources humaines - formation et accompagnement du jeune Texte réglementaire : Décret n°99-32 du 11/01/99 JO 17/01/99 portant publication de l'accord entre le Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne relatif à la reconnaissance mutuelle des brevets de maîtrise de l'artisanat	Meisterbrief - BM allemand Reconnaissance mutuelle entre le titre allemand 'Meisterprüfung Konditor' et le titre français par accord entre le gouvernement allemand et français (9/12/96)

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 23 février 2007 publié au Journal Officiel du 3 mars 2007 portant homologation enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles, au niveau IV, sous l'intitulé Brevet de maîtrise.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 26 septembre 2016 publié au Journal Officiel du 04 octobre 2016 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau III, sous l'intitulé " Pâtissier confiseur glacier traiteur (BM)" avec effet au 21 novembre 2014, jusqu'au 04 octobre 2021.

Arrêté du 13 novembre 2009 publié au Journal Officiel du 21 novembre 2009 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau III, code NSF 221, sous l'intitulé Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur (Brevet de maîtrise) avec effet au 21 novembre 2009, jusqu'au 21 novembre 2014.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2006.

Arrêté du 29 mai 2001 publié au Journal Officiel du 9 juin 2001 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 12 décembre 1996 publié au Journal Officiel du 4 janvier 1997 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 17 décembre 1987 publié au Journal Officiel du 8 janvier 1988 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique : le Brevet de maîtrise régi par le règlement du 28 juin 1979.

Pour plus d'informations

Statistiques :

environ 14 titres délivrés en totalité par an

Autres sources d'information :

info@apcma.fr

<http://www.artisanat.fr>

Lieu(x) de certification :

Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat (APCMA)

12 avenue Marceau

75 008 PARIS

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Seize sites sont à ce jour labellisés pour mettre en œuvre la certification : la chambre de métiers de : Ain (01), Corrèze (19), Eure et Loir (28), Côte D'Armor (22), Loire Roannais(42a), Loiret (45), Manche (50), Meurthe-et-Moselle (54), Moselle (57), Nord-Pas-de-Calais (59-62), Alsace (67/68), Paris (75), Seine-Maritime (76), Var (83), Vienne (86), Vosges (88).

Historique de la certification :

Certification possédant 50 ans d'antériorité. Enregistrée précédemment sous l'intitulé : Brevet de maîtrise (niveau IV)