

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 27768**

### Intitulé

Chef pâtissier

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Institut Paul Bocuse	Directeur Général de l'Institut

### Niveau et/ou domaine d'activité

**III (Nomenclature de 1969)**

**5 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le Chef pâtissier gère l'ensemble des processus de production en intégrant les objectifs de l'entreprise et les évolutions des modes de consommation des clients. Son sens de l'entrepreneuriat et de l'innovation associé à sa maîtrise des techniques de fabrication, des méthodes d'approvisionnements, de transformation et de conservation des produits lui permet de concevoir une offre originale, d'anticiper et prendre les décisions au niveau de son service et/ou de l'entreprise pour adapter sa prestation sur le plan qualitatif et économique. En fonction de la nature des activités qu'il pilote, il œuvre dans un objectif de développement pérenne et responsable en prenant en considération :

- les nouvelles technologies développées dans les métiers de la pâtisserie, viennoiserie et boulangerie
- le respect de l'environnement
- la créativité et l'évolution des concepts et des offres en pâtisserie et boulangerie
- la relation avec la clientèle et ses attentes en termes d'équilibre et de sécurité alimentaire, d'approche socioculturelle des habitudes alimentaires
- l'évolution des technologies de l'information et de communication
- la planification et l'encadrement de sa brigade
- l'optimisation des résultats et leur impact sur son activité

Ses tâches principales s'articulent autour de 4 pôles d'activité :

Activité 1 : Gestion de la production

- o Gestion des approvisionnements
- o Fabrication et organisation de la production

Activité 2 : Conception d'une offre adaptée

- o Mise en cohérence de l'offre avec le marché
- o Vente et promotion

Activité 3 : Communication

- o Relations humaines
- o E-communication

Activité 4 : Innovation et entrepreneuriat

- o Gestion de projet
- o Recherche et créativité

En plus de sa maîtrise des techniques et processus de fabrication, le Chef pâtissier doit démontrer des capacités et savoir-faire déployés au niveau de :

- 1- L'organisation, la conception et la réalisation d'un bien et d'un service
- 2- Le contrôle et la mesure de la performance qualité et économique
- 3- La communication, l'argumentation et la motivation
- 4- L'anticipation et la décision à court et moyen, voire à long terme
- 5- L'innovation, la créativité et un esprit entrepreneurial

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

- Restauration gastronomique
- Restauration traditionnelle
- Traiteur, événementiel
- Restauration embarquée (maritime, ferroviaire, aérien)
- Agro-alimentaire
  - Chef pâtissier d'hôtel-restaurant
  - Chef pâtissier de restaurant
  - Chef pâtissier-traiteur
  - Chef pâtissier en R&D
  - Chef pâtissier, propriétaire ou gérant de boutique

**Codes des fiches ROME les plus proches :**

D1104 : Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

**Modalités d'accès à cette certification****Descriptif des composantes de la certification :**

La certification comporte 4 composantes ou blocs de compétences :

Bloc 1 : Gestion de la production

- o Gestion des approvisionnements
- o Fabrication et organisation de la production

Bloc 2 : Conception d'une offre adaptée

- o Mise en cohérence de l'offre avec le marché
- o Vente et promotion

Bloc 3 : Communication

- o Relations humaines
- o E-communication

Bloc 4 : Innovation et entrepreneuriat

- o Gestion de projet
- o Recherche et créativité

Evaluation à l'issue d'un parcours de formation

Contrôles continus, études de cas, situations pratiques d'apprentissage

Projet analytique et projet créatif chaque semestre

Stage de fin d'études d'une durée de quatre mois

Evaluation à l'issue d'un parcours de VAE

Le candidat rédige un dossier de preuves.

Il rencontre un jury qui détermine l'étendue des compétences acquises et procède à la validation totale ou partielle des blocs de compétences.

**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	Président = un professionnel Membres professionnels (dont un titulaire du titre) et enseignants
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Président = un professionnel Membres professionnels (dont un titulaire du titre) et enseignants
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	Président = un professionnel Membres professionnels (dont un titulaire du titre) et enseignants
Par expérience dispositif VAE prévu en 2015	X	Président = un professionnel Collège professionnel (1/4 dont parité employeur/salarié) Collège enseignant

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

**LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS****ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX****Base légale****Référence du décret général :****Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 23 février 2017 publié au Journal Officiel du 03 mars 2017 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau III, sous l'intitulé "Chef pâtissier" avec effet au 22 juillet 2015, jusqu'au 03 mars 2020.

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :****Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**

Base de 25 titulaires de la certification

**Autres sources d'information :**

INSEE. Fiches thématiques Le Commerce de détail en France, Etude 2011 parue en mars 2012

CEREQ. Etudes statistiques de la branche. Etude parue en juin 2013

Confédération Nationale de la Boulangerie-pâtisserie française [www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)

FAFIH. Etude : Chef pâtissier en restauration collective. 2012

AGRO-MEDIA : [www.agro-media.fr](http://www.agro-media.fr), secteur boulangerie pâtisserie

IPSOS : l'innovation autrement vue par Philippe Conticini, article paru en juillet 2014

**Lieu(x) de certification :**

Institut Paul Bocuse : Auvergne Rhône-Alpes - Rhône ( 69) [ECULLY]

Institut Paul Bocuse à Ecully (France).

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

Institut Paul Bocuse à Ecully (France).

**Historique de la certification :**

1ère promotion via la VAE : 22 juillet 2015

2ème promotion via la VAE : 1er octobre 2015

3ème promotion (sous statut étudiant) : 30 octobre 2015