

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31887**

### Intitulé

Pâtissier

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Le Cordon Bleu	Président

### Niveau et/ou domaine d'activité

**IV (Nomenclature de 1969)**

**4 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221t Cuisine

**Formacode(s) :**

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

Les principales qualités d'un-e pâtissier-e sont avant tout sa résistance physique, son adresse dans l'exécution des gestes mais également la rigueur dans la préparation des recettes. Le ou la pâtissière aura un odorat et un goût développés lui permettant d'associer et de jongler avec les saveurs pour la réalisation de desserts. Les spécialisations dans le domaine de la pâtisserie sont nombreuses (chocolatier, confiseur, glacier...). Le ou la pâtissière peut être amenée à confectionner des créations salées. Il ou elle pourra également confectionner des pièces artistiques ou des décors (sucre, glace, chocolat...) c'est pourquoi la minutie est l'une des qualités phares de ce métier. La créativité est aussi un point fort dans le métier de chef pâtissier, il est également primordial de se rapprocher des nouvelles tendances en pâtisserie, cela permettra de cibler une nouvelle clientèle. Le ou la pâtissière doit aussi bien jouer sur l'aspect visuel que sur l'aspect gustatif. En tant que chef pâtissier ou cheffe pâtissière, il ou elle doit également travailler avec la saisonnalité des produits. De plus, il ou elle peut également être en charge de la vente des produits de pâtisserie et par conséquent gérer un commerce. Le ou la cheffe pâtissière peut également être amenée à réaliser des viennoiseries et du pain. De plus, sa maîtrise du « sucré/salé » peut également l'amener à réaliser des plats « traiteurs »

Les activités diffèrent selon la spécialité, cependant un ou une cheffe pâtissière doit être capable d'assurer la préparation et la confection des produits de pâtisserie, de confiserie, de chocolaterie mais doit être également capable de maîtriser la réalisation de décors selon les règles d'hygiène et de sécurité.

La certification valide les compétences professionnelles réparties à travers 6 composantes :

#### **1 - Production pâtisserie**

Réaliser des préparations préliminaires

Réaliser des pâtisseries, entremets

Décorer

Réaliser des recettes

#### **2 - Chocolaterie**

Maîtriser les techniques de base du chocolat

Maîtriser la cuisson du chocolat

Réaliser des éléments de décors en chocolat

#### **3 - Confiserie**

Maîtriser les techniques de base du sucre

Maîtriser la cuisson du sucre

Réaliser des décors à base de sucre

#### **4 - Organiser sa production**

Organiser son travail

Approvisionner

Entretien et prévention des risques professionnels

#### **5 - Gestion des approvisionnements**

Contrôle qualité

Gestion des stocks

Conserver

#### **6 - Communication professionnelle**

Avoir une attitude et posture professionnelle

Communication en interne

Assister le chef dans son travail

Commercialisation

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

- Les traiteurs de type artisanal
- Les brasseries
- Les restaurants traditionnels ou à thème
- Les salons de thé
- Les établissements hôteliers

- Les grandes surfaces alimentaires
- Les restaurants de collectivités
- Les entreprises agro-alimentaires
- Les restaurants gastronomiques
- Les services traiteurs
- Bar à desserts
- Chef (fe) pâtissier (ère)
- Chef (fe) de partie pâtissier (ère)
- Chef (fe) entremétier
- Pâtissier(e) traiteur(e), chocolatier(e) de restaurant
- Gérant(e) de pâtisserie, de salon de thé ou de café
- Gérant(e) de food truck pâtisserie

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

D1104 : Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

**Réglementation d'activités :**

Sans

**Modalités d'accès à cette certification**

**Descriptif des composantes de la certification :**

La certification se compose des quatre blocs de compétences. La validation totale du titre s'obtient, soit :

- Par la formation continue : validation des 6 blocs de compétences + expérience en milieu professionnel.
- Par la formation initiale : validation des 6 blocs de compétences.
- Par la validation des acquis de l'expérience (VAE) : validation des 6 blocs.

Les évaluations se présentent sous forme de :

- Mise en situation de pratiques professionnelles
- Présentation de travaux : *Portfolio*

L'évaluation finale se déroule devant un jury de professionnels.

**Bloc de compétence :**

## INTITULÉ

## DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION

Bloc de compétence n°1 de  
la fiche n° 31887 -  
Chocolaterie

**Descriptif:**

- Tremper et enrober des intérieurs
- Réaliser des moulages
- Réaliser, détailler et mettre en forme des masses de base
- Maîtriser la gestuelle du travail du chocolat
- Confectionner des supports en chocolat
- Façonner des pièces de décors (différents aspect visuel)
- Sculpter des éléments
- Assembler des éléments
- Mettre au point, cristalliser des chocolats de couverture
- Utiliser les méthodes de tablage du chocolat

**Modalités d'évaluation:**

- Mise en situation de pratique professionnelle

Durée: 5 heures

Évaluation : La mise en situation consistera à réaliser une pièce artistique en chocolat.

**Modalité de certification** Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences.

**INTITULÉ****DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31887 - Gérer les approvisionnements

**Descriptif**

- Vérifier la conformité des matières premières
- Contrôler la quantité des marchandises
- Contrôler la qualité sanitaire des produits livrés
- renseigner les documents d'approvisionnement
- Réceptionner les marchandises
- Ranger les marchandises
- Respecter la marche en avant des stocks
- Assurer le suivi des produits dans la chaîne du froid

**Modalités d'évaluation**

- Par le parcours en formation

Mise en situation de pratique professionnelle (Contrôle continu)

- Par la voie VAE

Rédaction du dossier de preuve

Entretien avec le jury.

**Modalité de certification** Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences.

**INTITULÉ****DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31887 - Organiser sa production

**Descriptif**

- S'informer des éléments nécessaires à la production culinaire
- Organiser les productions
- Planifier le travail
- Approvisionner son poste de travail (repérer, choisir, sélectionner)
- Corriger les anomalies quantitatives et qualitatives
- Respecter la marche en avant des produits (stocker, ranger)
- Nettoyer / désinfecter des locaux, des postes de travail et du matériel

**Modalités d'évaluation**

- Par le parcours en formation

Mise en situation de pratique professionnelle (Contrôle continu)

- Par la voie VAE

Rédaction du dossier de preuve

Entretien avec le jury.

**Modalité de certification** Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences.

**INTITULÉ****DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31887 - Communiquer dans un contexte professionnel

**Descriptif:**

- Adapter sa tenue aux codes du milieu professionnel
- Adapter son attitude aux codes du milieu professionnel
- Utiliser un vocabulaire professionnel
- Travailler en équipe et prendre des initiatives
- Rendre compte de son activité
- Contrôler le travail
- Communiquer avec sa hiérarchie et les membres de l'équipe
- Assister le chef dans son travail
- Respecter les étapes de la vente
- Valoriser les produits
- Dynamiser les ventes

**Modalités d'évaluation**

- Par le parcours en formation

Mise en situation de pratique professionnelle (Contrôle continu)

- Par la voie VAE

Rédaction du dossier de preuve

Entretien avec le jury.

**Modalité de certification** Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences.

Bloc de compétence n°5 de  
la fiche n° 31887 - Confiserie

**Descriptif:**

- Maîtriser la gestuelle du travail du sucre (tirage)
- Maîtriser les techniques de satinage
- Couler et démouler des pièces
- Confectionner des berlingots
- Assembler, monter et coller des éléments
- Confectionner des petits décors en sucre (fleur, ruban, feuille...)
- Façonner des pièces
- Respecter la température de cuisson du sucre tiré
- Respecter la température de cuisson du sucre coulé
- Respecter la température de cuisson du sucre soufflé

**Modalités d'évaluation:**

- Mise en situation de pratique professionnelle

Durée: 5 heures

Évaluation : La mise en situation consistera à réaliser une pièce artistique en sucre.

**Modalité de certification** Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc de compétences.

Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 31887 - Réaliser une production de pâtisserie

**Descriptif:**

- Peser, mesurer, quantifier
- Mettre en oeuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable
- Gérer la perte des matières premières
- Réaliser des préparations dans le respect des règles d'hygiène
- Réaliser des pâtes
- Réaliser des appareils / des crèmes / des mousses...
- Maîtriser des cuissons
- Maîtriser des techniques et gestuelles de bases
- Confectionner des petits gâteaux, des desserts à l'assiette
- Mettre en valeur les préparations
- Gérer son temps de travail
- Mettre en forme et assembler des préparations
- Réaliser des éléments de décors (à base de sucre de chocolat, de fruit...)
- Réaliser des écritures
- Concevoir une recette

**Modalités d'évaluation:**

- Mise en situation de pratique professionnelle

Durée: 5 heures

Évaluation : La mise en situation consistera à produire un entremets libre, sous certaines consignes de réalisation

- Production d'un dossier sur la mise en oeuvre de la création d'un entremets

Bon d'économat / Schéma du plat / Méthodologie de travail / Matériels à utiliser / Argumentation commerciale.

L'entremets créé, sera réalisé pendant la mise en situation.

**Modalité de certification** Un certificat de compétence sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du bloc 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	Directeur (trice) académique (ou son ou sa représentante) Directeur (trice) des Arts Culinaires (ou son ou sa représentante) 1 Chef (fe) enseignant(e) 1 Chef (fe) salarié(e) 1 Chef (fe) employeur (se)
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Directeur (trice) académique (ou son ou sa représentante) Directeur (trice) des Arts Culinaires (ou son ou sa représentante) 1 Chef (fe) enseignant(e) 1 Chef (fe) salarié(e) 1 Chef (fe) employeur (se)
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	Directeur (trice) académique (ou son ou sa représentante) Directeur (trice) des Arts Culinaires (ou son ou sa représentante) 1 Chef (fe) enseignant(e) 1 Chef (fe) salarié(e) 1 Chef (fe) employeur (se)
Par expérience dispositif VAE prévu en 2018	X	<b>Pour l'entretien</b> Directeur (trice) académique (ou son ou sa représentante) Directeur (trice) des Arts Culinaires (ou son ou sa représentante) 1 Chef (fe) enseignant(e) 1 Chef (fe) salarié(e) 1 Chef (fe) employeur (se) <b>Pour la mise en situation</b> Directeur (trice) académique (ou son ou sa représentante) Directeur (trice) des Arts Culinaires (ou son ou sa représentante) 1 Chef (fe) enseignant(e) 1 Chef (fe) salarié(e) 1 Chef (fe) employeur (se)

	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 3 décembre 2010 publié au Journal Officiel du 22 décembre 2010 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé Commis pâtissier.

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :**

**Références autres :**

Arrêté du 11 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 18 décembre 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles sous l'intitulé "Pâtissier" . Enregistrement pour trois ans, avec effet au 22 décembre 2015, jusqu'au 18

décembre 2021.

## Pour plus d'informations

### Statistiques :

<http://www.cordonbleu.edu/paris/accueil/fr>

### Autres sources d'information :

<http://www.facebook.com/lecordonbleuparis>

<http://twitter.com/pariscordonbleu>

<http://linkedin.com/edu/le-cordon-bleu-paris-42024>

<http://instagram.com/lecordonbleuparis>

<https://www.cordonbleu.edu/paris/videos/fr>

### Lieu(x) de certification :

Le Cordon Bleu

13-15 quai André Citroën

75015 Paris

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

Le Cordon Bleu

13-15 quai André Citroën

75015 Paris

### Historique de la certification :

**Certification précédente :** Commis pâtissier