

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4991**

### Intitulé

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national) Groupe II: Métiers de l'alimentation - Classe 1 : pâtisserie-confiserie

**AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION**

**QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION**

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Le ministre chargé de l'éducation au titre de la profession

### Niveau et/ou domaine d'activité

**III (Nomenclature de 1967)**

**5 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

**Formacode(s) :**

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

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier du pâtissier - confiseur avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ de la fabrication des produits en effectuant tous les travaux de pâtisserie, confiserie et chocolaterie associés.

Les activités consistent à :

- Sélectionner les matières premières et rationaliser l'utilisation des produits.
  - Réaliser des pâtisseries divers, des produits salés pâtisseries en maîtrisant parfaitement toutes les techniques de fabrication des bases
  - Réaliser la cuisson des produits et travail des sucres, nougates, chocolat, pâte d'amande etc.).
  - Réaliser les différents produits entrant dans la composition des desserts et leur décor qu'il fabrique en maîtrisant les différentes techniques d'assemblage et de décoration des produits.
  - Respecter la chaîne du froid, tant au niveau de la fabrication, montage, assemblage et stockage en maîtrisant la technologie et les techniques professionnelles.
  - Réaliser une pièce ou un assemblage artistique et /ou commercial dans le respect d'une commande
  - Réaliser la présentation de l'ensemble de sa production sur un buffet harmonieux.
- Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.
- Prendre en charge la demande client pour analyser et identifier les besoins.
  - Rechercher les caractéristiques des produits;
  - Établir l'ordre chronologique des activités de la fabrication;
  - Fabriquer les biscuits, les pâtes, les fonds, les bases à garnir, les crèmes, les ganaches, les mousses, etc., les sirops, les compotes et confitures, les sauces, les coulis, le pastillage, les glaçages, nappages et les sucres cuits: tiré, soufflé, moulé, coulé, etc.;
  - Réaliser le dressage, le façonnage, le fonçage, le détaillage, le garnissage, le tablage, le moulage, le trempage, l'enrobage et les cuissons;
  - Réaliser le travail des sucres, des chocolats et des éléments de décors
  - Réaliser les pièces artistiques ou les supports en maîtrisant la qualité gustative des produits;
  - Réaliser l'ensemble des opérations de contrôle de la qualité des matières premières et de la qualité gustative des produits fabriqués;
  - Réaliser un buffet pour la présentation des produits;
  - Constituer le dossier de réalisation du projet;

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

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

L'exercice du métier à ce niveau de compétence peut s'effectuer dans le commerce de proximité, l'industrie agroalimentaire, la grande distribution et les chaînes hôtelières internationales qui peuvent utiliser les services d'un pâtissier pour leurs restaurants, la pâtisserie artisanale.

### 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 :

Les composantes de la certification s'inscrivent dans une demande de validation des compétences du titulaire à un haut degré d'exigence et l'épreuve est, en soi, une modalité de validation de l'expérience acquise.

Elles recouvrent la réalisation d'une œuvre concrète relevant du champ du pâtissier-confiseur comme la réalisation des classiques de la pâtisserie, la réalisation d'entremets, la réalisation de petits gâteaux et de petits fours frais ou secs, la réalisation de dessert servi sur assiette, la confection de tartes ou dérivé, la confection de gâteaux de voyage, la fabrication de produits à base de chocolat (bonbons au chocolat, sucettes, mignardises) et la réalisation de gâteaux de cérémonie ou à thème. L'œuvre sera examinée par un jury d'experts et elles recouvrent également la transmission des compétences à des jeunes.

Il existe des conditions d'âge : être âgée de vingt-trois ans au moins à la date de clôture des inscriptions et l'œuvre peut être collective dans ce cas le diplôme est décerné à l'équipe ou à certains de ses membres. Le règlement, l'organisation et les sujets sont mis en ligne sur

le site du COET-MOF.

**Validité des composantes acquises : illimitée**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue		X	
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle	X		Voir ci-dessus
Dispositif VAE non prévu à l'heure actuelle		X	

	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) :**

Décret no 2017-87 du 26 janvier 2017 relatif au diplôme « un des meilleurs ouvriers de France » NOR : MENE1636852D

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

**Références autres :**

#### Pour plus d'informations

**Statistiques :**

Depuis 1924 : 9006 candidats diplômés dans 17 groupes métiers qui représentent 230 métiers.

**Autres sources d'information :**

<http://www.meilleoursouvriersdefrance.org>

**Lieu(x) de certification :**

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

**Historique de la certification :**

La mise en place des concours « Un des meilleurs ouvriers de France s'appuie sur le décret du 16 janvier 1935 modifié relatif à l'organisation des expositions nationales du travail, ensemble le décret no 52-1108 du 30 septembre 1952 modifié relatif au même objet ont abrogés. La sanction de ce concours s'est transformée en diplôme à compter du décret du 5 juillet 2001.