

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31368**

### Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Pâtissier en restauration collective

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la restauration collective (CPNEFP-RC) - CERTIDEV	Président

### Niveau et/ou domaine d'activité

#### Convention(s) :

3225 - Personnel des entreprises de restauration de collectivités

#### Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine, 334 Accueil, hôtellerie, tourisme

#### Formacode(s) :

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

Le pâtissier en restauration collective est chargé d'assurer la production et la distribution des desserts dans une entreprise de restauration collective. Il participe à l'élaboration de la carte des desserts, sous la responsabilité du chef de cuisine ou du chef pâtissier, le cas échéant.

Les compétences attestées du CQP Pâtissier en restauration collective H/F s'articule autour de quatre grandes activités principales :

- Approvisionnement et stockage
- Production
- Distribution
- Contrôle

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

La restauration collective - y compris autogérée- assure près de la moitié des repas et prestations alimentaires pris hors foyer, tous types de restaurations confondus. Cette Branche compte aujourd'hui 73 000 unités de production, dont plus de 20 000 en restauration collective concédée. Cette dernière employant plus de 100 000 salariés, dont 600 pâtissiers en restauration collective H/F. 90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

L'activité de Pâtissier en restauration collective s'exerce au sein de cuisines centrales, laboratoires ou dans des établissements de restauration collective.

Le métier de pâtissier exige un grand sens de la créativité, de la rigueur ainsi qu'une grande habileté manuelle. Une expérience confirmée en cuisine est généralement demandée.

Les activités et les compétences décrites dans le CQP correspondent à un cœur de métier qui s'applique quel que soit le type d'établissement.

Pâtissier en restauration collective ; Pâtissier de restaurant H/F

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

G1602 : Personnel de cuisine

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Le CQP Pâtissier en restauration collective H/F possède 3 blocs :

- Nettoyer et désinfecter les espaces, et les plans de travail
- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Produire des pâtisseries fraîches et desserts maison

Modalités d'évaluation.

Pour tous les blocs de compétences, des observations en situation de travail réelle sont réalisées conjointement par un représentant du centre de formation et un représentant de l'entreprise. Ces mêmes blocs font l'objet d'une nouvelle évaluation dans le cadre d'une épreuve finale reprenant l'ensemble des compétences visées par la certification, réalisée par un binôme évaluateur externe composé d'un évaluateur pédagogique et d'un expert professionnel.

La compétence est considérée acquise dès lors qu'il est constaté une autonomie au poste de travail et que les résultats obtenus lors des évaluations en contrôle continu et final franchissent le seuil d'acquisition d'un bloc selon une pondération établie par les partenaires sociaux.

Selon le dispositif d'acquisition :

- Par la voie de la formation, observation en situation de travail réelle et/ou Simulation, et/ou mise en situation réelle, questionnement ou quizz, questionnement à l'oral, mise en situation reconstituée, étude de cas -les évaluations sont à majorité individuelles.
- Par la VAE, dossier de validation et mise en situation professionnelle.

#### Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31368 - Bloc 1 (Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés	<b>Descriptif :</b> Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection <b>Modalités d'évaluation du bloc 1.</b> Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation ou étude de cas, mise en situation réelle ou questionnement à l'oral, Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 1 (Bloc 5a) du CQP Pâtissier en restauration collective H/F.
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31368 - Bloc 2 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire	<b>Descriptif :</b> Appliquer les règles de sécurité alimentaire <b>Modalités d'évaluation du bloc 2.</b> Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation de travail et/ou questionnement ou quizz. Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 2 (Bloc 5b) du CQP Pâtissier en restauration collective H/F.
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31368 - Bloc 3 (Bloc 26) Produire des pâtisseries fraîches et desserts maison	<b>Descriptif :</b> Concevoir des pâtisseries fraîches Concevoir des desserts maison <b>Modalités d'évaluation du bloc 3.</b> Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation de travail et/ou mise en situation réelle, et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral. Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une <b>attestation</b> de délivrance du bloc 3 (Bloc 26) du CQP Pâtissier en restauration collective H/F.

**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	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)
En contrat de professionnalisation	X	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2019	X	Professionnels de la Branche d'activité mandatés par une organisation professionnelle ou un syndicat de salarié Minimum 4 personnes (jury paritaire)

	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 30 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 07 août 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé Certificat de qualification professionnelle « Pâtissier en restauration collective » avec effet du 07 août 2018, jusqu'au 07 août 2023.

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

CQP en cours de développement.

<http://www.certidev.com>

**Autres sources d'information :**

[www.certidev.com](http://www.certidev.com)

**CERTIDEV****Lieu(x) de certification :**

CERTIDEV - 22, rue d'Anjou - 75008 PARIS

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

Tous les opérateurs des CQP du secteur sont référencés sur le site web : [www.certidev.com](http://www.certidev.com)

**Historique de la certification :**

CQP créé le 1er mars par la CPNEFP de la restauration collective (CPNEFP RC)

Modalité d'élaboration des références : Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la restauration collective (CPNEFP-RC)

Créé le 1er mars 2017 par la CPNEFP de la restauration collective

L'ingénierie modulaire de certification du secteur permet aux branches du secteur d'organiser des équivalences non seulement à l'intérieur de leurs propres CQP mais aussi avec les CQP des autres branches participant à ce dispositif d'ingénierie modulaire. Des blocs de compétences sont ainsi communs à plusieurs CQP de plusieurs branches. Cette ingénierie est aujourd'hui partagée par 4 CPNEFP : la CPNE de l'industrie hôtelière, la CPNE des Casinos-jeux, la CPNEFP de la restauration collective et la CPNEFP de la restauration commerciale libre-service.

La cartographie des blocs de compétences et CQP du secteur est consultable sur le site [www.certidev.com](http://www.certidev.com)