

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31369**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Chef 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 chef pâtissier en restauration collective est responsable d'un (ou plusieurs) pôle(s) de production pâtisserie. À la tête d'une équipe de 1 à 5 pâtisseries, il travaille en autonomie sous la direction du chef gérant. Il est uniquement présent dans les grosses collectivités ayant des exigences spécifiques de desserts frais et fait maison.

Les compétences attestées du CQP Chef pâtissier en restauration collective H/F s'articulent autour de sept grandes activités principales :

- Gestion de la production des pâtisseries fraîches et desserts maison
- Définition de l'offre desserts
- Management du personnel dédié à la pâtisserie
- Garantie de la qualité de la prestation pâtissière
- Contribution privilégiée de la satisfaction des convives
- Garantie de la sécurité alimentaire et de l'hygiène
- Gestion autonome des achats et du stock

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 150 chefs pâtisseries en restauration collective. 90% des établissements employeurs ont moins de 10 salariés.

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

L'activité peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée.

Le métier de chef pâtissier en restauration collective exige de la rigueur, de la précision (voire de la minutie) et de la patience ; un grand sens de l'organisation, le goût du travail et la rapidité d'exécution. L'accès au métier nécessite plusieurs années d'expérience du métier de pâtissier en restauration commerciale ou collective.

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.

Chef(fe) pâtissier(e) en restauration collective

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 Chef pâtissier en restauration collective possède 4 blocs distincts:

- Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- Organiser le travail et superviser l'équipe
- Contrôler la production ou prestation culinaire
- 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
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31369 - Bloc 1 (Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire</p>	<p>Descriptif : Appliquer les règles de sécurité alimentaire Modalités d'évaluation du bloc 1. 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 attestation de délivrance du bloc 1 (Bloc 5b) du CQP Chef pâtissier en restauration collective H/F</p>
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31369 - Bloc 2 (Bloc 7) Organiser le travail et superviser l'équipe</p>	<p>Descriptif : Organiser le travail de l'équipe Superviser le travail de l'équipe Optimiser le fonctionnement de l'équipe Modalités d'évaluation du bloc 2. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et/ou quizz, Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une attestation de délivrance du bloc 2 (Bloc 7) du CQP Chef pâtissier en restauration collective H/F</p>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31369 - Bloc 3 (Bloc 10b comprend 10a) Contrôler la production ou prestation culinaire</p>	<p>Descriptif : Préparer et réaliser les productions culinaires Ajuster ou développer la prestation culinaire Modalités d'évaluation du bloc 3. Selon le dispositif d'acquisition : par la voie de la formation, observation en situation et/ou étude de cas complétée éventuellement par un questionnement à l'oral et/ou quizz, Par la voie de la VAE, dossier de validation Remise d'une attestation de délivrance du bloc 3 (Bloc 10b comprend 10a) du CQP Chef pâtissier en restauration collective H/F</p>
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31369 - Bloc 4 (Bloc 26) Produire des pâtisseries fraîches et desserts maison</p>	<p>Descriptif : Concevoir des pâtisseries fraîches Concevoir des desserts maison Modalités d'évaluation du bloc 4. 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 attestation de délivrance du bloc 4 (Bloc 26) du CQP Chef pâtissier en restauration collective H/F</p>

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	
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 2017	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 « Chef 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

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

Historique de la certification :

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