

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 2444**

Intitulé

MC5 : Mention complémentaire Pâtisserie boulangère

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CPC n°7	Recteur de l'académie

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (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 titulaire de la mention complémentaire " pâtisserie boulangère " conçoit et réalise des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière principale est la farine. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés à la boulangerie-pâtisserie. Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise. L'organisation de la production peut l'amener à travailler en horaires décalés, en fin de semaine, et lors des périodes de fête.

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences..

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

Il exerce son activité dans les pâtisseries, les boulangeries, les boulangeries-pâtisseries ainsi que dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication des produits de pâtisserie-boulangère.

ouvrier pâtissier, pâtissier

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1102 : Boulangerie - viennoiserie

D1104 : Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

- Organisation et production
- Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production

- Evaluation de l'activité professionnelle

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 2444 - Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP N° 2444- Organisation et production	<p>ORGANISER Approvisionner les postes de travail, choisir le matériel, planifier son travail. Organiser sa production.</p> <p>RÉALISER Nettoyer et désinfecter son poste et de travail. Réaliser les pâtes de pâtisserie boulangère. Réaliser les crèmes, les garnitures, les appareils à base de produits laitiers. Réaliser les crèmes et appareils à base de fruits. Travailler les fruits frais.Mettre en forme. Garnir et fourrer. Conduire les cuissons. Réaliser les produits salés et les finitions. Décorer. Conditionner et stocker.</p> <p>CONTRÔLER Contrôler la livraison. Contrôler les matières premières livrées, stockées et utilisées. Contrôler les processus de ses fabrications. Contrôler les produits finis. Contrôler l'état des stocks.</p> <p>COMMUNIQUER Communiquer sur l'état du stock et les anomalies. Argumenter sur les caractéristiques technologiques et commerciales des produits. Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente. Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise</p>
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 2444 - Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP N° 2444- Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production	<p>Communiquer sur les matières premières, produits et techniques de fabrication Communiquer sur les équipements et matériels utilisés et sur les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels</p>
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 2444 - Bloc de compétences N° 3 fiche RNCP N° 2444-Évaluation de l'activité professionnelle	<p>Élaboration d'un dossier au moyen de l'outil informatique dans lequel l'activité professionnelle est décrite (2 pages maximum) et deux situations professionnelles observées ou vécues.</p>

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : -d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.

En contrat d'apprentissage	X	le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : -d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.
Après un parcours de formation continue	X	le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : -d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.
En contrat de professionnalisation	X	le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : -d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.
Par candidature individuelle	X	le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : -d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.
Par expérience dispositif VAE	X	le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : -d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.

	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 :

articles D 337-139 à D 337-160 du Code de l'Education

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 4 mai 2004

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Base reflet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information :

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

Lieu(x) de certification :

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

Historique de la certification :