

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 6901**

### Intitulé

Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA)	Président, Le Président de la chambre de métiers et de l'artisanat par délégation du Président de l'APCM

### Niveau et/ou domaine d'activité

**IV (Nomenclature de 1969)**

**4 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

3215 - Pâtisserie

**Code(s) NSF :**

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

**Formacode(s) :**

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

Autonome dans la production, le pâtissier participe et supervise la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs.

C'est un professionnel polyvalent qui excelle en pâtisserie et est aussi compétent pour produire des produits de confiserie, glacerie, traiteur courants.

Il assure la fabrication des produits destinés à la vente en magasin et prend en charge les commandes exceptionnelles pour des buffets, cocktails....

Dans le cadre de ses activités de production, il sélectionne et prévoit les moyens nécessaires à la réalisation de produits de pâtisserie, il a en charge l'élaboration des bons d'économat (estimation quantitative et qualitative des denrées nécessaires), il passe les commandes et réceptionne ou supervise la réception des matières premières.

Il coordonne l'activité des équipes du laboratoire, contrôle l'avancement des fabrications (respect des délais) et surveille la qualité de l'exécution. Il veille au respect des normes sanitaires des produits tout au long de la production et s'assure de la sécurité individuelle et collective des personnels dans le laboratoire.

Proche collaborateur du chef d'entreprise, il participe activement à la commercialisation des produits de pâtisserie et est force de proposition en matière d'innovation technique et gustative.

Les capacités attestées :

Exécuter des mélanges ou appareils équilibrés et homogènes dans les champs d'activité de : pâtisserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur

Réaliser des produits de chocolat et de confiserie

Réaliser des produits de pâtisserie sucrés ou salés

Réaliser une glace, une crème glacée, un sorbet, un entremets glacé

Réaliser une prestation buffet, une vitrine,...

Maîtriser les différentes cuissons dans les champs d'activité de la pâtisserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur

Maîtriser la conception, le montage, l'assemblage, la décoration des produits en fonction des critères esthétiques, gastronomiques et attractifs pour la clientèle et définis par l'entreprise

Organiser la production du laboratoire de pâtisserie et veiller aux coûts de fabrication des productions

Innover, promouvoir les fabrications

Encadrer les équipes du laboratoire, planifier les activités et contrôler les réalisations

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

Le pâtissier-confiseur-glacier-traiteur exerce principalement en entreprise artisanale (entreprise possédant un code NAFA). Il peut également occuper un emploi au sein d'un restaurant, d'une collectivité locale...

pâtissier-confiseur-glacier-traiteur qualifié qui après quelques années (3 à 5 ans) d'expérience peut devenir un chef, responsable de laboratoire, de pôle, de pâtisserie,...Le titulaire de la certification a une autonomie totale dans l'activité de production : son organisation et sa gestion de la production en laboratoire.

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

D1104 : Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

**Réglementation d'activités :**

Le métier de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur, est une activité réglementée. Pour s'installer le chef d'entreprise doit être titulaire au minimum d'un niveau V dans le métier concerné (Article 16 de la Loi du 5 juillet 1996, Décret 98-246 du 2 avril 1998).

### Modalités d'accès à cette certification

**Descriptif des composantes de la certification :**

#### A. Après une formation

La certification repose sur un examen organisé par blocs de compétences.

**Pour le domaine gestion du laboratoire de pâtisserie :**

4 blocs de compétence capitalisables :

- Management des équipes de production et de l'offre du laboratoire-étude de cas portant sur un cas réel d'entreprise

- Gérer des aléas de production du laboratoire –*épreuve orale de résolution de problème*
- Innover dans la production ou le management du laboratoire-*au moyen d'un mémoire soutenu à l'oral*
- Langue vivante professionnelle (anglais) *épreuve orale*

**Pour le domaine professionnel :**

2 blocs de compétence capitalisables :

- Gérer les coûts et la technologie de production-épreuves écrites de technologie, bon d'économat et étude de prix
- Réaliser une production de pâtisserie-confiserie-glacierie-traiteur-épreuve pratique : Commande journalière, particulière et la spécialité

Le BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur est délivré aux candidats ayant obtenu une moyenne de 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves de chaque du domaine, sans note éliminatoire.

**B. Par la validation des acquis de l'expérience**

La délivrance de la certification repose sur la production d'un dossier de preuves et sur un jury VAE.

**Pour le domaine gestion de laboratoire de pâtisserie-confiserie-glacierie-traiteur, 5 blocs de compétence sont à valider :**

- compétence innovation et commercialisation
- compétence organisation du travail
- compétence animation d'équipe
- compétence gestion des coûts de fabrication
- compétence langue étrangère professionnelle

**Pour le domaine professionnel, 5 blocs de compétences :**

- concevoir et/ou préparer les produits
- organiser et gérer la production
- produire
- contrôler la production, assurer la qualité
- mettre en œuvre et faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement, maintenir le matériel des locaux

Chaque domaine de compétences est constitué de plusieurs compétences requises, une ou plusieurs preuves étant demandées pour chacune d'entre elles. Chaque preuve fait l'objet d'une cotation en fonction de critères décrits dans le guide jury-accompagnateur adaptés au titre et se basant sur le référentiel de certification.

La délivrance de la certification repose sur la validation des différents domaines de compétences.

**Validité des composantes acquises : 5 an(s)**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	<p>La composition du <b>jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat. Il comprend en plus de son président :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un ou deux formateurs de la spécialité, autres que les animateurs de la formation,</li> <li>- un artisan ou un salarié détenteur autant que de possible du Brevet de maîtrise</li> </ul> <p>Le président du jury particulier et les correcteurs remettent les procès-verbaux de correction au jury général.</p> <p><b>Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,</li> <li>- le directeur départemental du travail de l'emploi et de la formation professionnelle ou son représentant,</li> <li>- l'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui,</li> </ul> <p>un ou plusieurs formateurs de chambre de métiers et de l'artisanat ou d'école de formation professionnelle chargé de la préparation au brevet technique des métiers désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation, les présidents des jurys particuliers</p>

Après un parcours de formation continue	X		Idem
En contrat de professionnalisation	X		Idem
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2005	X		Le jury VAE présidé par le chef d'entreprise qui exerce une fonction d'arbitrage, doit comporter au moins 4 personnes dont 2 représentants qualifiés de la profession considérée (un chef d'entreprise et un salarié, choisis par le président de la chambre, sur les listes présentées par les organisations professionnelles).

	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 11 mars 2004 publié au Journal Officiel du 13 mars 2004 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans.

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

#### Références autres :

Arrêté du 17 juillet 2015 publié au Journal Officiel du 25 juillet 2015 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)" avec effet au 25 juillet 2015, jusqu'au 25 juillet 2020.

Arrêté du 22 décembre 2014 publié au Journal Officiel du 31 décembre 2014 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour un an, au niveau IV, sous l'intitulé "Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)" avec effet au 21 avril 2014, jusqu'au 31 décembre 2015.

Arrêté du 10 avril 2009 publié au Journal Officiel du 21 avril 2009 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM) avec effet au 21 avril 2009, jusqu'au 21 avril 2014.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2005.

Arrêté du 3 octobre 2002 publié au Journal Officiel du 12 octobre 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. L'homologation est prolongée jusqu'au 31 décembre 2003.

Arrêté du 6 août 2002 publié au Journal Officiel du 20 août 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique (Liste des sites labellisés arrêtée au 13 mai 2002).

Arrêté du 6 juillet 2001 publié au Journal Officiel du 14 juillet 2001 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique (Liste des sites labellisés arrêtée au 29 mai 2001).

Arrêté du 27 septembre 2000 publié au Journal Officiel du 03 octobre 2000 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique (Modification de la liste des sites au 29 février 2000).

Arrêté du 29 juillet 1999 publié au Journal Officiel du 06 août 1999 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique (Liste des sites labellisés pour la rentrée 1999).

Arrêté du 6 octobre 1997 publié au Journal Officiel du 25 octobre 1997 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique (liste des sites).

Arrêté du 17 octobre 1996 publié au Journal Officiel du 13 novembre 1996 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique (liste des sites).

Arrêté du 20 juin 1996 publié au Journal Officiel du 4 juillet 1996 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique (liste des sites)

Arrêté du 27 novembre 1995 publié au Journal Officiel du 14 décembre 1995 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique (liste des sites)

Arrêté du 25 juin 1994 paru au Journal Officiel du 7 juillet 1994 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

### Pour plus d'informations

#### Statistiques :

180 titulaires en moyenne par an

**Autres sources d'information :**

<http://www.artisanat.fr>

**Lieu(x) de certification :**

Assemblée permanente des chambres de métiers (APCM) 12, avenue Marceau  
75008 Paris

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

64 sites ont à ce jour labellisés pour mettre en oeuvre la certification :

Ain (01), Aisne (02), Alpes de haute Provence (04), Alpes maritimes (06), Aveyron (12), Bouches du Rhône (13), Calvados (14), Charente Maritime (17), Cher (18), Corrèze (19), Côte d'or (21), Côtes d'Armor (St Brieuc, 22b), Dordogne (24), Doubs (25), Drôme (CFA de Livron, 26), Eure (27), Eure et Loir (28), Finistère (29), Gard (30), Garonne (31), Gironde (33), Hérault (34), Ille et Vilaine (35), Indre (36), Indre et Loire (37), Isère (Vienne 38b), Landes (40), Loir-et-Cher (41), Loire (42 a et b), Haute Loire (43), Loire atlantique (44), Loiret (45), Maine et Loire (49), Manche (50), Marne (51), Haute Marne (52), Mayenne (53), Meurthe et Moselle (54), Moselle (57), Nord (59), Oise (60), Pas de Calais (62), Pyrénées atlantiques (64), Pyrénées Orientales (66), Alsace (67-68), Saône et Loire (71), Sarthe (72), Savoie (73), Haute-Savoie (74), Paris (75), Seine Maritime (76), Yvelines (78), Somme (80), Tarn (81), Var (83), Vaucluse (84), Vendée (85), Vienne (86), Haute Vienne(87), Vosges (88), Essonne (91), Seine-Saint-Denis (93), Val d'Oise (95), Réunion (97.4)

Cette liste est non exhaustive.

**Historique de la certification :**

**Certification précédente :** Pâtissier (BTM)