

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 12047**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Commis pâtissier

Nouvel intitulé : Pâtissier

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Le Cordon Bleu	Le directeur

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221w Commercialisation de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Dans le cadre de l'entreprise et en fonction de son expérience du métier et de l'organisation de l'entreprise, le titulaire de la certification peut prétendre à un emploi de: chef pâtissier, chef de partie en pâtisserie, pâtissier traiteur, gérant(e) ou propriétaire de pâtisserie ou pâtisserie traiteur, gérant(e) ou propriétaire de salon de thé ou café. Sous la conduite de chefs pâtissiers au parcours professionnel exemplaire, cette certification est de nature à permettre aux titulaires de prendre rapidement des responsabilités en entreprise. Nombre d'entre eux créent leur propre entreprise ou encore reprennent une entreprise familiale dans les 3 ans après la certification.

En ce qui concerne les titulaires qui sont en reconversion professionnelle, ils peuvent évoluer vers des métiers du secteur de la gastronomie qui restent en cohérence avec leur précédent parcours, par exemple les métiers du conseil et de la diététique.

Capacités ou compétences attestées:

- maîtrise les techniques d'élaboration et de cuisson des différentes pâtes (exemples: pâtes brisées, pâtes feuilletés, pâtes à choux)
- maîtrise les techniques d'élaboration de différentes crèmes (exemples: crème au beurre, crème chiboust, crème anglaise)
- maîtrise les techniques du travail du chocolat (tempérage, modelage)
- maîtrise les technique du travail du sucre (sucre tiré et soufflé)
- maîtrise la gestion d'un inventaire
- maîtrise le contrôle de la qualité des matières premières

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

- Pâtisserie, artisan boulanger, artisan pâtissier ;
- Entreprise de type artisanal, entreprise de restauration, traiteur ;
- grande ou moyenne surface ou encore dans un PME-PMI.

Les titulaires de la certification peuvent prétendre à un emploi de:

- commis pâtissier de restaurant
- commis pâtissier en boutique (pâtisserie)
- commis pâtissier traiteur

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Après un parcours de formation de 9 mois, la certification est obtenue ainsi: 60% pour la moyenne des notes obtenues en cours pratique (contrôle continu);

10% pour l'examen final théorique (écrit);

30% pour l'examen final pratique (travail du sucre).

La certification peut aussi être obtenue par VAE. Conditions de recevabilité de la demande:

- expérience du métier de pâtissier selon les savoir-faire traditionnels français;
- 3 ans minimum d'expérience professionnelle dans ce métier, en totalisant vos activités bénévoles, salariées ou comme travailleur indépendant.

Le Jury évalue si l'expérience correspond aux exigences de la certification demandée, à partir :

- de l'examen du dossier ;
- d'un entretien avec le candidat ;
- d'un exercice pratique simulant une situation professionnelle.

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		Directeur Pédagogique 3 chefs Le Cordon Bleu 3 chefs salariés 3 chefs employeurs
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		Directeur Pédagogique 3 chefs Le Cordon Bleu 3 chefs salariés 3 chefs employeurs
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2009	X		Directeur Pédagogique 3 chefs Le Cordon Bleu 3 chefs salariés 3 chefs employeurs

	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 3 décembre 2010 publié au Journal Officiel du 22 décembre 2010 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé Commis pâtissier avec effet au 22 décembre 2010, jusqu'au 22 décembre 2015.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

Pour obtenir des informations complémentaires par email, veuillez contacter: paris@cordobleu.edu

Lieu(x) de certification :

8 rue Léon Delhomme 75015 Paris

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

Le Cordon Bleu, 8 rue Léon Delhomme 75015 Paris

Historique de la certification :

Certification suivante : Pâtissier