

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 1471**

### Intitulé

*L'accès à la certification n'est plus possible*

Pâtissier (BTM)

Nouvel 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)	Le Président; Le Président de la CM par délégation par le Président de l'APCM, Président

### Niveau et/ou domaine d'activité

**IV (Nomenclature de 1969)**

**4 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

**Formacode(s) :**

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

Le pâtissier procède aux grandes activités décrites ci-dessous : - Organisation, réalisation dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité de l'ensemble des opérations de fabrication des produits relevant des champs d'activité de la pâtisserie, confiserie chocolaterie, glacerie, produits traiteurs : confection de l'ensemble des pâtes, crèmes, sauces et masses spécifiques à la profession, réalisation de mélanges, cuisson

- Choix et approvisionnements des matériels et matières premières nécessaires à la fabrication
- Gestion de l'interface magasin/laboratoire : organisation et planification de la production en fonction des commandes et prévisions de consommation
- Recherche de produits nouveaux adaptés aux goûts de la clientèle
- Gestion des coûts de fabrication
- Animation d' équipe

Les capacités attestées renvoient à deux grands domaines de compétences : un domaine de compétences appliquées à la production ; un domaine de compétences transversales appliquées à l'organisation, la gestion, la commercialisation de la production

#### 1) Domaine production

- Organiser, réaliser, superviser l'ensemble des opérations de fabrication de produits des champs d'activité suivants : pâtisserie, confiserie chocolaterie, glacerie, produits traiteurs en respectant les procédures et règles d'hygiène et de sécurité
- exécution et création des mélanges ou appareils équilibrés dans les différents champs d'activité pâtisserie, confiserie-chocolaterie, glacerie traiteur
- maîtrise des développements physiques, biologiques et chimiques des produits
- maîtrise des différentes cuissons
- maîtrise de la conception, du montage, de l'assemblage, de la décoration des produits en fonction de critères esthétiques, gastronomiques et attractifs pour la clientèle
- Gérer la fabrication (matières premières, moyens, délais) en fonction des besoins d'approvisionnement du magasin et des commandes
- Garantir la qualité sanitaire des produits

#### 2) Domaine de compétences transversales

- Identifier et évaluer les coûts de fabrication et les frais indirects, choisir le procédé de fabrication qui permet d'optimiser les coûts
- Adapter sa production en fonction de la demande du client et du marché
- Organiser son travail et celui des collègues pour optimiser la gestion de la production
- Animer une équipe pour développer ses compétences et son efficacité.

Le BTM pâtissier sanctionne une double qualification : celle d'un professionnel hautement qualifié et celle de chef de laboratoire ou second d'entreprise artisanale.

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

Secteurs d'activité : - Pâtisserie, boulangerie pâtisserie de type artisanal

- Pâtisserie confiserie chocolaterie glacerie

Types emplois accessibles : - pâtissier chef de laboratoire,

- chef de fabrication,
- chef d'équipe,
- second de chef d'entreprise artisanale,
- artisan pâtissier.

### Codes des fiches ROME les plus proches :

D1104 : Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

### Modalités d'accès à cette certification

### Descriptif des composantes de la certification :

La certification n'est accessible qu'aux titulaires du CAP de pâtissier et d'une mention complémentaire ou d'une année d'expérience professionnelle dans le métier ou à défaut de 3 ans d'expérience professionnelle dans le métier.

La délivrance de la certification repose sur un examen terminal comprenant 2 composantes :

#### 1) Composante de production :

- Une épreuve de technologie consistant en une série de questions relatives aux différents thèmes de connaissances technologiques appliquées au métier et aux techniques de production
- Une épreuve de pratique professionnelle (le candidat est mis en situation de responsable de laboratoire en pâtisserie avec plusieurs produits et gammes de produits à réaliser)
- Une étude de prix
- Une évaluation des acquis pratiques en entreprise, effectuée en situation de travail par le chef d'entreprise/maître d'apprentissage pour les candidats issus de l'apprentissage.

#### 2) Composante transversale :

- Une étude de cas
- Un exercice oral de résolution de problèmes
- Un mémoire et sa soutenance
- Une épreuve orale de langue vivante professionnelle

Le BTM est délivré aux candidats ayant obtenu une moyenne de 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves sans note éliminatoire.

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

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage	X		- représentants de la profession (80 %) - formateurs chargés de la préparation au Brevet technique de métiers (20%)
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		- représentants de la profession (50%) - représentants de l'organisme valideur (50%)

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX
Autres certifications : BM : les titulaires du BTM pâtissier sont dispensés par équivalence de la partie professionnelle du BM pâtissier.	

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

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.

### **Pour plus d'informations**

#### **Statistiques :**

Environ 173 titulaires de la certification par an.

#### **Autres sources d'information :**

<http://www.apcm.com>

#### **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 :**

Chambres de métiers : Aisne (02), Alpes de Haute Provence (04), Alpes Maritimes (06), Aveyron (12), Bouches du Rhône (13), Calvados (14), Charente Maritime (17), Corrèze (19), Côtes d'Armor/Saint-Brieuc (22b), Dordogne (24), Doubs (25), Drôme/CFA de Livron (26), Eure (27), Eure et Loir (28), Finistère (29), Gard (30), Gironde (33), Hérault (34), Ille et Vilaine (35), Indre (36), Indre et Loire (37), Landes (40), Loir et Cher (41), Loire/Roanne (42), Haute Loire (43), Loire Atlantique (44), Loiret (45), Maine et Loire (49), Marne (51), Haute-Marne (52), Mayenne (53), Meurthe et Moselle (54), Moselle (57), Nord (59), Oise (60), Pas de Calais (62), Pyrénées Orientales (66), Alsace (67-68), Saône et Loire (71), Sarthe (72), Seine Maritime (76), Val d'Oise (95) Yvelines (78), Somme (80), Tarn (81), Var (83), Vaucluse (84), Vienne (86), Haute Vienne (87), Vosges (88), La Réunion (97-4).

#### **Historique de la certification :**

**Certification suivante :** Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)