



CERTIFICATION PÂTISSIER

Public attendu

Cette certification s'adresse aux adultes passionnés de pâtisserie, qu'ils soient ou non en reconversion, et aux professionnels cherchant à élargir leur champ de compétences.

Elle propose d'être formé par un corps professoral riche et diversifié, venant transmettre savoirs, expériences professionnelles et réseaux internationaux. Elle permet également de se doter d'une expertise nécessaire à la mobilité professionnelle et à la réalisation d'un projet professionnel.

Objectifs

L'objectif de cette certification est d'accéder rapidement à un niveau de qualification élevé par l'acquisition de gestes fondamentaux et techniques essentielles pour devenir un/une pâtissier/ière professionnel/le de qualité.

A travers des compétences spécifiques, des études de cas liées au secteur et des mises en situations professionnelles cette certification vise à donner les clés pour acquérir de solides compétences adaptées au secteur économique de la gastronomie.

Compétences visées

Le/La pâtissier/ière est en charge des activités conduisant à la réalisation de productions pâtisseries, tout en garantissant la sécurité sanitaire et alimentaire et en respectant les normes environnementales en vigueur. L'univers du pâtissier, de la pâtissière fait rêver, il déclenche l'envie, la gourmandise chez les plus jeunes comme chez les adultes.

Les 3 blocs de compétences adressés dans le cadre de la certification Pâtissier/Pâtissière sont :

- Concevoir un projet culinaire
 - Préparation
 - Conception
 - Réalisation

- Produire des offres culinaires
 - Préparation
 - Mise en œuvre des techniques culinaires
 - Production

- Gérer et organiser l'environnement de travail et l'activité du pâtissier professionnel
 - Application des règles et protocoles sanitaires
 - Gestion des stocks
 - Gestion de l'activité du pâtissier professionnel en lien avec la clientèle
 - Gestion administrative et suivi de l'activité du pâtissier professionnel





Contenu

Les certifications de l'École Lenôtre laissent une grande part à la pratique et à l'échange et repose sur la passion et la patience (répétition des gestes et recettes). On y apprend le choix des meilleurs produits, l'exactitude du geste, la maîtrise des cuissons, l'alchimie subtile et parfois délicate qui préside à la transformation de la matière brute en une éphémère œuvre d'art.

Cette certification Pâtissier se compose de **3 certificats** et d'une période **de stage de 4 semaines minimum** (qui est réalisée à l'issue du 3^{ème} certificat). Les certificats peuvent-être pris de façon individuelle ou non, mais la certification n'est octroyée qu'après validation des 3 certificats et du stage.

Secteur d'activité et taille des entreprises ou services employeurs

Les boulangeries-pâtisseries comme les boutiques spécialisées (chocolateries, confiseries...) emploient énormément de pâtissiers et la profession offre de nombreux débouchés. Des opportunités existent également dans la grande distribution et dans l'industrie, de même que dans les restaurants et les hôtels de luxe qui emploient leurs propres pâtissiers

Prérequis pour accéder au dispositif de certification (hors VAE)

L'accès à la préparation au titre « Pâtissier/Pâtissière » est ouvert de plein droit à tout(e) titulaire d'un diplôme ou titre de niveau attestant d'un niveau V avec une forte motivation pour les métiers de la boulangerie pâtisserie.

Autres niveaux possibles après étude du dossier, du projet professionnel, et d'une expérience professionnelle déjà acquise d'au moins 1 an. Cette inscription sera validée par un entretien individuel.

Modalités de validation

La validation se fait par jury de professionnels.

Dans le cas de la Formation continue : Valider les trois blocs de compétences et justifier d'une expérience professionnelle (stage d'au moins 1 mois en entreprise). En cas de validation partielle, les blocs acquis le sont de façon illimitée. Une attestation est délivrée pour certifier l'acquisition des blocs de compétences.

Lorsque les trois blocs de compétences et le stage sont validés le candidat obtient le certificat de Pâtissier/ Pâtissière.

Dans le cas de la VAE : Justifier d'une expérience professionnelle d'un an minimum dans le domaine de compétence de la certification ; Acquisition des quatre blocs de compétences au cours du parcours professionnel ; En cas de validation partielle, les blocs acquis le sont de façon illimitée. Une attestation est délivrée pour certifier l'acquisition des blocs de compétences.

Étapes de la VAE : Etude de la recevabilité du candidat sur dossier de Justificatifs du Parcours professionnel, dossier VAE n°1. Si le candidat est reçu, élaboration du dossier VAE n°2,





l'expérience est décrite sous forme de compétences. Le jury VAE examine le dossier n°2 du candidat et son expérience au cours d'un entretien.

Après délibération, le jury détermine si les acquis de l'expérience permettent d'obtenir le certificat de Pâtissier/ Pâtissière.

Voies d'accès :

VOIES D'ACCES	OUI	NON	COMPOSITION DU JURY
Après un parcours de formation initiale (sous statut d'élève ou d'étudiant)		X	20% des membres du jury dépendent de l'organisme, et 80% des membres sont extérieurs, professionnels du secteur. 50% d'entre eux sont des salariés et 50% des employeurs.
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		
En contrat de professionnalisation		X	
En candidature libre (Hors parcours)		X	
Par VAE	X		
Date de mise en place :			

Conditions de rattrapage et voies de recours

Possibilité d'une session de rattrapage en cas de non validation de la certification.

Si à l'issue de l'examen de rattrapage le candidat n'accède toujours pas à la certification, il lui faudra suivre à nouveau l'ensemble du ou des blocs de compétences pour à nouveau présenter l'examen.

Organisme Préparateur et Certificateur

Ecole Lenôtre ; 40 rue Pierre Curie, 78370 Plaisir

Informations complémentaires

L'équipe de l'Ecole Lenôtre est à votre disposition pour toute question ou information complémentaire.

- E-mail : ecole@lenotre.fr
- Téléphone : 01 30 81 40 81

