

Boulangier

RNCP17199 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	D1102, D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	07/08/2021

Certificateur(s)

ECOLE INTERNATIONALE DE BOULANGERIE · SIRET : 53023438400010

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le boulanger exerce son métier en tant que chef d'entreprise ou chef de production.

Il assure des fonctions de production et de gestion de l'entreprise artisanale

Il maîtrise les principes de gestion adaptés à la profession qui lui permettent de gérer son entreprise.

Il est autonome pour la conception et maîtrise les techniques de réalisation de gammes de produits biologiques (pains au levain naturel, biscuits et viennoiseries).

Ses compétences-métier lui permettent d'organiser les différentes productions en totale autonomie.

Il maîtrise la commercialisation de ses produits et la mise en place au sein de l'entreprise d'une démarche qualité.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le boulanger est capable de :

Préparer et organiser la production en la rationalisant

Concevoir et fabriquer tous types de pains biologiques et pains au levain naturel (sur base de farine de blé, d'épeautre et de seigle).

Concevoir et fabriquer tous types de viennoiseries biologiques (en pâte levée, et levée-feuilletée)

Concevoir et fabriquer tous types de biscuits biologiques (en pâte sablé, et feuilletée)

Concevoir et fabriquer des produits de boulangerie biologiques sans gluten et sans allergènes

Contrôler la production du fournil

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans le respect de la législation en vigueur

Mettre en place une démarche qualité

Mettre en place une démarche mercatique

Réaliser un business plan en lien avec la boulangerie artisanale

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Boulangerie artisanale.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Artisan boulanger (chef d'entreprise ou responsable de production).

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Pour s'installer le chef d'entreprise doit être titulaire au minimum d'un niveau V dans le métier concerné (Décret 98-246 du 2 avril 1998 / article 16I de la loi du 5 juillet 1996).

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5)
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 730 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (45 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtissiers · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	14 465
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	17 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtissiers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le Jury, présidé par le directeur de l'école internationale de boulangerie , est constitué :

- de deux professionnels (employeur et salarié en nombre égal) désignés par l'école internationale de boulangerie et indépendants de cette dernière.
- d'un formateur de l'école internationale de boulangerie ou du centre de formation à qui le titre aura pu être délégué.

COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Le Jury, présidé par le directeur de l'école internationale de boulangerie , est constitué :

- de deux professionnels (employeur et salarié en nombre égal) désignés par l'école internationale de boulangerie et indépendants de cette dernière.
- d'un formateur de l'école internationale de boulangerie ou du centre de formation à qui le titre aura pu être délégué.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le Jury, présidé par le directeur de l'école internationale de boulangerie , est constitué :

- de deux professionnels (employeur et salarié en nombre égal) désignés par l'école internationale de boulangerie et indépendants de cette dernière.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	07/08/2021
--	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP35761, RNCP37439

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Cette information a été supprimée en application de l'article 17.1 du Règlement général sur la protection des données (RGPD)

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/17199/>