

Certificat de capacité au métier d'artisan boulanger

RNCP1758 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221s
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	31/12/2006

Certificateur(s)

Ecole Banette

<http://ecole.banette.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'artisan boulanger exerce ses activités dans une entreprises de boulangerie en tant qu'artisan exploitant indépendant ou à défaut en tant que chef boulanger, brigadier ou ouvrier. Il réalise les différents produits de panification et de viennoiserie ainsi que l'organisation des différentes productions et ce, en totale autonomie.

Il tient une boulangerie artisanale et en assure la rentabilité par la mise en oeuvre des principes de gestion liés à sa profession. Il dynamise son point de vente en développant un argumentaire de vente.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités attestées : - connaissance et maîtrise des techniques de production des produits de boulangerie-viennoiserie de qualité

- maîtrise des techniques de gestion et d'organisation du travail de fabrication en totale autonomie
- connaissance et maîtrise des principes de gestion de la profession
- maîtrise des techniques de commercialisation dans une boulangerie.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteur d'activité : boulangerie artisanale.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Types d'emplois accessibles : artisan boulanger, responsable de production dans une boulangerie artisanale, boulanger salarié.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/12/2006

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP4385

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.banette.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1758/>