

Boulangier

RNCP18704 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAP — Certificat d'aptitude professionnelle
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21538
Code(s) ROME	D1102
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	27/04/2023

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du CAP boulangier est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère.

Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

Blocs de compétences

RNCP18704BC01 — Bloc de compétence n°1 fiche RNCP 18704-Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser le rangement des produits réceptionnés
Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
Préparer, fabriquer
Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
Respecter les directives de la démarche environnementale
Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement
Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés
Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente
Utiliser un langage approprié à la situation

RNCP18704BC02 — Bloc de compétence n° 2 fiche RNCP 18704- Production

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser son travail

Effectuer les calculs nécessaires à la production

Réaliser

Contrôler

Communiquer-Commercialiser

RNCP18704BC03 — Bloc de compétence n°3 fiche RNCP 18704-Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

HG et EMC

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

RNCP18704BC04 — Bloc de compétence n° 4 fiche RNCP 18704-mathématiques-sciences physiques et chimiques

LISTE DE COMPÉTENCES

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
- Expérimenter.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

RNCP18704BC05 — Bloc de compétence n° 5 fiche RNCP 18704-Éducation physique

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser une performance motrice maximale

- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

RNCP18704BC06 — Bloc de compétence n° 6 fiche RNCP 18704-Langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau A2 du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère

Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

RNCP18704BC07 — Bloc de compétence n° 7 fiche RNCP 18704-UF Langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau A2 du CECRL

S'exprimer oralement en continu

Interagir en langue étrangère

Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Entreprises artisanales (sédentaires ou non), grandes et moyennes surfaces (GMS), industries agroalimentaires, entreprises de la filière blé-farine-pain.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

ouvrier boulanger

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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 initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales :

- d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ;
- de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

idem

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 015 €
Selon la branche	5 891 € – 6 015 €
Prise en charge	Branches concernées
6 015 €	Valeur par défaut · 208 branches
5 891 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés, CPNEFP des industries charcutières
5 905 €	CPNE industries alimentaires diverses

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	27/04/2023
Date de dernière délivrance possible	27/04/2023

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP867

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP37537

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/18704/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	3 212
Montant total engagé	6 458 611 €
Coût moyen par dossier	2 011 €
Durée moyenne	461 h
Période	01/2020 – 04/2023
France compétences	85 %
Reste à charge titulaire	7 %
France Travail	6 %
Entreprise	1 %
OPCO	1 %

