

CQP Responsable de magasin en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

RNCP26596 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	221w
Code(s) ROME	D1301
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3102 — Boulangerie pâtisserie industrielle
Date d'échéance	03/12/2020

Certificateur(s)

FEBP SERVICES · SIRET : 49391738900022

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle des activités industrielles de boulangerie et pâtisserie (CPNEFP BVP) - Fédération des entrepreneurs de la boulangerie

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le responsable de magasin en BVP exerce son métier dans une boutique ou dans une grande ou moyenne surface.

Il assure la responsabilité de son unité en termes de gestion, d'exploitation et de management

Le responsable de magasin en BVP doit remplir 5 grandes missions auxquelles sont assorties les activités ci-dessous :

PARTICIPER A LA GESTION DU MAGASIN DE BVP

Participer à l'élaboration du budget. Suivre et optimiser les principaux critères et ratios d'exploitation prédéfinis. Rendre compte de ses actions et de ses résultats

MANAGER LES EQUIPES

Animer et dynamiser son équipe. Recruter ou participer au recrutement des membres de son équipe. Participer activement au développement des compétences de ses collaborateurs.

ORGANISER L'APPROVISIONNEMENT EN MATIERES PREMIERES ET LA PREPARATION ET LA FABRICATION DES PRODUITS

Organiser les approvisionnements ainsi que les stocks de produits semi-finis ou s'assurer de leur bonne gestion.

Appliquer et faire appliquer les procédures de préparation et de cuisson des produits. Etablir et adapter les plannings de fabrication journaliers. Contrôler la préparation et la cuisson des produits en quantité et qualité. Veiller au maintien en état des divers équipements et matériels utilisés.

ANIMER LE MAGASIN DE BVP

Participer à la définition des techniques de vente et des promotions.

Mettre en œuvre les techniques de vente définies et s'assurer de leur application par les membres de son équipe.

Assurer l'animation permanente du magasin.

Analyser régulièrement les indicateurs de vente et l'ambiance générale du magasin et prendre éventuellement des mesures d'amélioration.

GARANTIR L'HYGIENE, LA QUALITE ET LA SECURITE

Appliquer et faire respecter les procédures d'hygiène, de qualité et de contrôle de la qualité correspondant aux

standards de l'entreprise et à l'aréglementation. Faire respecter les procédures de sécurité.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

COMPTABILITE / GESTION

Assurer la gestion comptable et financière de l'unité commerciale

MANAGEMENT / COMMUNICATION

Animer, coordonner et suivre le développement de de l'équipe du magasin

PRODUITS / TECHNOLOGIE

Piloter la fabrication dans le respect des modes opératoires, en utilisant les outils et matériels adaptés

VENTE / MERCHANDISING

Réaliser la mise en valeur et la vente des produits

QUALITE / HYGIENE / SECURITE

Mettre en œuvre et faire appliquer les procédures de Qualité, d'Hygiène et de sécurité dans l'unité commerciale

Blocs de compétences

RNCP26596BC01 — Assurer la gestion comptable et financière de l'unité commerciale

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

- Assurer le suivi d'éléments de gestion définis.
- Analyser les écarts entre les prévisions de fabrication et les ventes réalisées.
- Renseigner le tableau de bord de gestion.
- Analyser un compte de résultat ou les indicateurs de gestion du magasin.
- Définir un élément de budget, un objectif prévisionnel.
- Comparer le compte de résultat ou les indicateurs de gestion de l'entreprise aux objectifs prévisionnels et à l'historique et expliquer les écarts.
- Prendre et/ou suggérer des actions correctives.
- Mettre en œuvre et faire mettre en œuvre les procédures de stockage, de déstockage et d'inventaire de matières premières et de produits.
- Réaliser et suivre les commandes.

Modalités d'évaluation :

- Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)

Et / Ou

- Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

RNCP26596BC02 — Animer, coordonner et suivre le développement de de l'équipe du magasin

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

- Gérer son temps.
- Transmettre des messages clairs, complets et précis.
- Diriger et motiver son équipe.
- Mener un entretien de recrutement.
- Evaluer les compétences d'un collaborateur et construire un plan de développement de ses compétences.
- Accueillir et favoriser l'intégration d'un nouvel embauché à son poste de travail.
- Former un collaborateur à différents postes de travail et expliquer l'utilisation des modes opératoires et procédures de l'entreprise.
- Etablir un planning de travail et l'adapter au plan de charge dans le respect de la législation.
- Assurer le suivi des horaires travaillés.

Modalités d'évaluation :

- Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)

Et / Ou

- Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

RNCP26596BC03 — Piloter la fabrication dans le respect des modes opératoires, en utilisant les outils et matériels adaptés

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

- S'assurer de la disponibilité et de la conformité des matières premières nécessaires aux différentes préparations.
- Maîtriser les techniques de fabrication et les différentes étapes de préparation / fabrication des produits dans le respect des modes opératoires.
- Veiller à l'application et au respect des modes opératoires par les membres de son équipe tant au niveau qualitatif que quantitatif et faire procéder aux ajustements nécessaires.
- Etablir et adapter un planning.
- Faire procéder aux ajustements nécessaires en fonction des produits à sa disposition.
- Maîtriser l'utilisation des équipements et outils et respecter et faire respecter les modes opératoires.
- Détecter les dysfonctionnements, incidents et pannes et procéder ou faire procéder aux réglages et ajustements nécessaires.

Modalités d'évaluation :

- Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)

Et / Ou

- Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

RNCP26596BC04 — Réaliser la mise en valeur et la vente des produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

- Mettre en œuvre et contrôler l'application par ses collaborateurs des moyens visant à accueillir la clientèle en donnant une image positive du point de vente et à adapter les attitudes de vente par rapport aux différents « profils consommateur » sur le lieu de vente.
- Elaborer un argumentaire de vente par type de produits.
- Mettre en œuvre et contrôler l'application par ses collaborateurs des moyens visant à satisfaire la demande de la clientèle dans des limites fixées par l'entreprise, conseiller, proposer et vendre des produits additionnels ou des produits de substitution, assurer les encaissements avec rigueur, participer à la fidélisation de la clientèle et procéder efficacement à une prise de commande en face à face ou au téléphone.
- Mettre en œuvre et contrôler l'approvisionnement des vitrines et comptoirs.
- Mettre en œuvre et dynamiser les opérations commerciales du point de vente en respectant les règles de mise en place décidées par l'entreprise.

Modalités d'évaluation :

- Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)

Et / Ou

- Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

RNCP26596BC05 — Mettre en œuvre et faire appliquer les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité dans l'unité commerciale

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

- Assurer la garantie sanitaire et la conformité des matières premières utilisées et des produits vendus.
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail et prévenir tout risque de contamination du produit.
- Appliquer et faire appliquer les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise aux postes de travail.
- Respecter et faire respecter les instructions de nettoyage, de désinfection et de rangement des locaux, des outils et des équipements.
- Intégrer dans son activité et faire intégrer les consignes de sécurité et de santé au travail (notamment les consignes pour port de charges lourdes et d'utilisation des protections individuelles adaptées).
- Adopter en permanence et faire adopter un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres.

Modalités d'évaluation :

- Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)
- Et / Ou
- Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activité :

Entreprises du secteur des industries alimentaires relevant de la convention collective 3102 - Activités industrielles de boulangerie et pâtisserie du 13 juillet 1993. Mise à jour par avenant n°10 du 11 octobre 2011.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Type emplois accessibles :

Responsable de magasin en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

RÈGLEMENTATIONS 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)	Faible (2/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 2 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible, Conditions de travail contraignantes
Salaire médian (mensuel)	2 120 €
Familles professionnelles (FAP)	R3X80 — Maîtrise des magasins · tension 2/5 (Faible) R4X92 — Cadres du management des magasins · tension 1/5 (Très faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	5 719
Jugés difficiles à recruter	33 %
Emplois saisonniers	19 %
Familles professionnelles (FAP)	R3X80 — Maîtrise des magasins R4X92 — Cadres du management des magasins

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, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Jury constitué :

- d'un représentant de l'organisation patronale,
- d'un représentant des organisations syndicales de salariés,
- d'un représentant de l'OPCA.

Et à titre consultatif :

- d'un représentant de l'entreprise,

d'un représentant de l'organisme de formation.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Jury constitué :

- d'un représentant de l'organisation patronale,
- d'un représentant des organisations syndicales de salariés,
- d'un représentant de l'OPCA

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 03/12/2020

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.formation-cqp-bvpi.com/>

<http://www.febpf.fr/>

<http://www.opcalim.org/>

<http://www.formation-cqp-bvpi.com/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26596/>