

CQP Préparateur-vendeur en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

RNCP26598 · 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	G1603
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 préparateur-vendeur en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie exerce son métier dans une boutique ou une grande ou moyenne surface. Il prépare, fabrique et vend des produits dans le respect des objectifs qualitatifs et quantitatifs. Pour ce faire, il doit remplir 4 grandes missions auxquelles sont assorties les activités ci-dessous :

DEMARRER LE POSTE DE TRAVAIL

S'assurer de la propreté des locaux, de la propreté et du bon fonctionnement des équipements de son poste et en cas de dysfonctionnement, alerter et rendre compte.

S'assurer de la conformité des matières premières et, en cas de non-conformité, mettre de côté et alerter.

Assurer l'ouverture du magasin en respectant les procédures.

CONDUIRE LE POSTE

Exécuter les travaux de préparation-cuisson et les travaux d'assemblage-finition en fonction du programme de fabrication et en respectant les procédures de fabrication et les consignes de sécurité et d'hygiène. Procéder à des réglages et ajustements en fonction des conditions climatiques ou du débit des ventes. Mettre en œuvre la vente des produits avec pour objectifs la satisfaction et la fidélisation des clients.

Effectuer éventuellement le service à table : mettre en place la salle; accueillir le client prendre les commandes ; assurer le service; assurer la facturation, l'encaissement et le rendu de monnaie, la prise de congé ;

ASSURER LA FIN DU POSTE ET PREPARER LE POSTE SUIVANT

Mettre en place le poste de travail du lendemain en fonction des programmes de préparation et de vente. Gérer les matières premières et les produits semi-finis non utilisés : en fonction des produits, en assurer le stockage dans les conditions d'hygiène et de qualité définies ou les retirer de la préparation. Clôturer la caisse et sécuriser les fonds. Assurer le rangement et le nettoyage de sa zone d'activité. Assurer la fermeture du magasin en respectant les procédures.

PARTICIPER A LA TRANSMISSION D'INFORMATIONS

Renseigner les documents administratifs du point de vente.

Rendre compte à sa hiérarchie de tout incident concernant les matières premières, le process, le matériel, la qualité

ainsi que des attentes ou suggestions de la clientèle.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

PRODUITS/TECHNOLOGIE

Réaliser la fabrication des produits en utilisant les matières, les équipements et machines adaptées, dans le respect des modes opératoires

VENTE / MERCHANDISING

Réaliser la mise en valeur et la vente des produits

QUALITE HYGIENE ENVIRONNEMENT

Mettre en œuvre les procédures de Qualité, d'Hygiène et de sécurité alimentaire, de gestion de l'environnement

SECURITE ET SANTE AU TRAVAIL

Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail

COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle

Blocs de compétences

RNCP26598BC01 — Réaliser la fabrication des produits en utilisant les matières, les équipements et machines adaptées, dans le respect des modes opératoires

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

- Vérifier la disponibilité et la conformité des matières premières aux différentes préparations.
- Préparer les quantités nécessaires de matières premières à mettre en œuvre en fonction du planning de fabrication et des informations qui lui sont communiquées.
- Procéder aux différentes étapes de préparation et de cuisson en respectant les modes opératoires : décongélation, dorage, pousse, lamage, cuisson, finition des produits d'assemblage, découpe de produits finis.
- Identifier les écarts qualitatifs et quantitatifs concernant les produits préparés et procéder aux réglages et ajustements nécessaires.
- Mettre en œuvre les procédures de stockage, de déstockage et d'inventaire des matières premières et des produits.
- Maîtriser l'utilisation des équipements et outils en respectant les modes opératoires.
- Identifier les dysfonctionnements des équipements du poste et procéder aux réglages et ajustements nécessaires en respectant des consignes préétablies 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

RNCP26598BC02 — Réaliser la mise en valeur et la vente des produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

- Accueillir la clientèle, y compris par téléphone, en donnant une image positive du point de vente.
- Adapter ses attitudes de vente par rapport aux « profils consommateurs » sur le lieu de vente.
- Conseiller, proposer et vendre des produits additionnels ou des produits de substitution.
- Assurer les encaissements avec rigueur et expliquer les éventuels écarts.
- Appliquer les techniques de merchandising concernant : les zones d'implantation selon les familles de produits et les horaires de la journée, les règles de mise en place et de réassortiment des produits, les conditions de conservation des produits, la mise en place des étiquettes.
- Utiliser toute la gamme d'offres.
- Mettre en œuvre les techniques d'animation préconisées par l'entreprise.

Complément Optionnel Service à table :

- optimiser la capacité d'utilisation de la salle de restauration ; commenter les cartes et menus ;
- gérer le temps de déjeuner des clients (fluidité du service) ;
- utiliser des techniques de service (utilisation d'un plateau, dressage des tables, chauffage de plat, préparation de

boissons fraîches et chaudes...) ;

- utiliser les techniques et matériels de plonge et assurer un contrôle visuel sur la vaisselle.

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

RNCP26598BC03 — Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire, de gestion de l'environnement

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

- Appliquer les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise aux postes de travail.
- Exécuter avec rigueur les contrôles visuels des produits et faire preuve de réactivité en cas de non-conformité.
- Appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail et prévenir tout risque de contamination du produit.
- Respecter les instructions de nettoyage, de désinfection et de rangement des locaux, des outils et des équipements.

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

RNCP26598BC04 — Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

- Intégrer dans son activité les consignes de sécurité et de santé au travail.
- Adopter en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres.
- Alerter en cas de situation dangereuse constatée.

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

RNCP26598BC05 — Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

- Suggérer des améliorations à apporter.
- Identifier et recueillir les informations orales et écrites utiles à son poste.
- Transmettre des messages clairs, complets et précis, par écrit et par oral.
- Coopérer au sein de l'équipe pour favoriser le bon déroulement de la préparation et de la vente et la bonne entente.

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 :

Préparateur-vendeur en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

Employé en terminal de cuisson (boulangerie, viennoiserie, pâtisserie)

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) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 502 €
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée) S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	148 551
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	42 %
Familles professionnelles (FAP)	S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration S1X40 — Cuisiniers

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

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP37640

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/26598/>