

CQP Ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

RNCP26599 · 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	H2102
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

L'ouvrier qualifié de fabrication en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie, option boulangerie ou option pâtisserie ou traiteur, exerce son métier dans une boutique ou dans une grande ou moyenne surface.

Il réalise une ou plusieurs étapes de fabrication en boulangerie, en pâtisserie ou traiteur.

Pour ce faire, il doit remplir 5 grandes missions auxquelles sont assorties les activités ci-dessous :

PREPARER LE POSTE DE TRAVAIL

Prendre connaissance du programme (ou des consignes) de fabrication. S'assurer de la présence, de la conformité et de la qualité des matières premières et des produits semi-finis et agir en conséquence. S'assurer du bon fonctionnement des équipements de son poste.

CONDUIRE LE POSTE DE TRAVAIL

Mettre en route et conduire sa fabrication, sur l'étape ou les étapes dont il a la charge. Conduire son activité en fonction des objectifs de rendement, de qualité, des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion de l'environnement.

CONTROLLER LES RESULTATS ET COMMUNIQUER

Contrôler son travail, à partir des standards définis par l'entreprise, sur des critères métrologiques (poids et mesures), organoleptiques, visuels, quantitatifs (productivité). Rendre compte à sa hiérarchie de tous dysfonctionnements et aléas concernant les matières premières, les produits semi-finis, le process, le matériel, la qualité.

DETECTER LES DYSFONCTIONNEMENTS

Mettre en œuvre des procédures de maintenance de premier niveau suivant les consignes préétablies. Faire face à des dysfonctionnements simples répertoriés, en identifier les principales causes et, selon consignes, intervenir ou alerter.

NETTOYER ET RANGER LE POSTE DE TRAVAIL

Nettoyer ou s'assurer du nettoyage de son poste de travail dans le respect des modes opératoires. Eventuellement assurer les démontages primaires nécessaires au nettoyage et leurs remontages.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

PRODUIT PROCESS

Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus

OUTILS INSTALLATION

Utiliser les outils et les installations au poste de travail

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

RNCP26599BC01 — Réaliser le process de production pour fabriquer les produits attendus

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

- Vérifier la conformité apparente des matières premières et identifier leur lieu de stockage.
- Identifier les matières premières nécessaires à la fabrication d'un produit donné.
- Respecter les modes opératoires.
- Préparer les quantités d'ingrédients nécessaires à une fabrication donnée.
- Effectuer les réglages nécessaires à une fabrication donnée.
- Réaliser les fabrications définies.
- Juger de la conformité du produit par rapport au bon déroulement du process.
- Comprendre et interpréter les éventuelles non conformités des produits.
- Mettre en œuvre des actions correctives dans le respect des modes opératoires et des fourchettes de tolérance autorisées.
- Utiliser les instruments de contrôle de son poste.

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

RNCP26599BC02 — Utiliser les outils et les installations au poste de travail

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

- Respecter les modes opératoires liés à l'utilisation des machines et à leurs réglages.
- Mettre en place les accessoires nécessaires aux différentes machines et aux différentes fabrications.
- Maîtriser la manipulation des dispositifs de commande.
- Procéder aux réglages nécessaires, dans le respect des fourchettes de tolérances autorisées, en anticipant sur les conséquences de ces réglages.
- Veiller au maintien en l'état des équipements sur instructions précises du service de maintenance.
- Détecter les dysfonctionnements.

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

RNCP26599BC03 — 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.
- Respecter les règles d'identification et d'enregistrement de traçabilité, vérifier la concordance des informations.
- Repérer un défaut sur le produit lié à la réalisation d'un geste professionnel non conforme.
- Appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail et prévenir tout risque de contamination du produit.
- Respecter les instructions de nettoyage et de désinfection des outils et des équipements.
- Appliquer les consignes de gestion de l'environnement aux postes de travail.

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

RNCP26599BC04 — 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.
- Utiliser les protections individuelles adaptées.
- Adopter en permanence 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

RNCP26599BC05 — Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif des compétences évaluées :

- Lire, comprendre et analyser des consignes, des informations orales et écrites.
- Utiliser les outils de communication mis à sa disposition.
- Recueillir auprès de ses interlocuteurs amont et aval les informations utiles à son activité.
- Transmettre des informations sur son activité à ses différents interlocuteurs, en utilisant un vocabulaire technique adapté.
- Renseigner les différents documents nécessaires à son activité.
- Coopérer au sein de l'équipe pour favoriser le bon déroulement de la production 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 :

Ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, option boulangerie ou option pâtisserie ou traiteur

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)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	2 049 €
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	42 257
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	37 %
Familles professionnelles (FAP)	E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process

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)
RNCP37639

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/26599/>