

Boulangier

RNCP26611 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BP — Brevet professionnel
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	D1102, H2102
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du BP boulanger exerce ses activités dans des entreprises artisanales, dans la grande distribution, ou des entreprises industrielles, ou des laboratoires d'essai de panification. professionnel hautement qualifié, il maîtrise la conception et la réalisation des différents produits de panification, de viennoiserie, de produits salés.

Il sait évaluer les coûts de production et construire un argumentaire de vente.

Ses compétences en gestion lui permettent de tenir un commerce de boulangerie.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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

Blocs de compétences

RNCP26611BC01 — Bloc de compétence N° 1 Fiche RNCP n°26611-Fabrication d'une commande

LISTE DE COMPÉTENCES

Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et

consommables de l'entreprise et les commander

définir les besoins liés à la production journalière

Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère

Planifier le travail dans le temps et dans l'espace

Organiser les postes de travail

Réaliser et présenter des fabrications

Réceptionner et stocker

Préparer, fabriquer

Créer, innover

Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication

Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution

Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés

Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire

Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation

Communiquer et

commercialiser

Préparer et faire préparer les matières d'œuvre des postes de travail

Communiquer les directives

Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe

Prendre en compte et analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP26611BC02 — Bloc de compétence N° 2 Fiche RNCP n°26611-Technologie professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Mobiliser les connaissances relatives à :

- L'évolution du métier de Boulanger

Le pain dans l'alimentation

Les activités de la filière

L'emplacement, les locaux, annexes et livraisons

Les équipements, outillages et installations électriques

L'organisation et les contrôles

La démarche qualité

- Aux matières premières

:

Le blé

La farine de blé

Les autres farines et graines

Les autres matières premières de base utilisées en boulangerie

Les matières annexes utilisées en panification et viennoiserie

Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures sucrées, salées

Les principaux produits de substitution utilisés dans les recettes

- Aux techniques professionnelles

Les étapes de la panification

La fermentation

la fabrication

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP26611BC03 — Bloc de compétence N° 3 Fiche RNCP n°26611-Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnels

LISTE DE COMPÉTENCES

Mobiliser les connaissances sur :

Les sciences appliquées à l'alimentation

Les sciences appliquées à l'hygiène

Les sciences appliquées aux équipements et aux locaux

Les sciences appliquées à l'environnement professionnel

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP26611BC04 — Bloc de compétence N° 5 Fiche RNCP n°26611-Étude technique liée à l'activité professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Construire un dossier tout au long de la formation et de l'expérience professionnelle.

Mettre en évidence les compétences de gestion de la production et dans une deuxième partie du dossier une des compétences, au choix, suivantes :

- Approvisionnement
- Démarche qualité et de progrès
- Commercialisation et Communication
- Gestion d'unité et/ou d'entreprise de boulangerie

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP26611BC05 — Bloc de compétence N° 7 Fiche RNCP n°26611-Langue vivante étrangère

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

RNCP26611BC06 — Bloc de compétence N° 8 Fiche RNCP n°26611-UF Langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère ou régionale
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

boulangerie artisanale, grande distribution, entreprises industrielles de boulangerie, laboratoire d'essai de panification.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

artisan boulanger, chef boulanger, brigadier, responsable d'une ligne de fabrication industrielle.

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	Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 950 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (45 % des actifs en emploi)
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) S0X42 — Boulangers, pâtisseries · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	56 722

Jugés difficiles à recruter	47 %
Emplois saisonniers	32 %
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 S0X42 — Boulangers, pâtisseries

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Le jury, présidé, par un inspecteur, est composé à parité : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage

- de professionnels (employeurs et salariés en nombre égal)

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

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/26611/>