

Boulangier (BM)

RNCP34454 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21538
Code(s) ROME	D1102, M1301
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	02/03/2020
Date d'échéance	02/03/2025

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

21 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 16 à former et organiser l'évaluation et 5 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
CAMPUS DE GROISY	3002314460018	Former
CAMPUS DES METIERS DE MOSELLE	18572204800153	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS D'ALSACE	18670223900093	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA REGION OCCITANIE, PYRENEES-MEDITERRANEE	13002793100018	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION BOURGOGNE FRANCHE-COMTE	13002607300010	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION BRETAGNE	13002794900010	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION DES PAYS DE LA LOIRE	13002068800011	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION HAUTS-DE-FRANCE	13002374000439	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION ILE-DE-FRANCE	13002797200012	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION NORMANDIE	13002799800017	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 21 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp34454-boulangier-bm/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La création de la certification de boulanger (brevet de maîtrise), s'inscrit dans une démarche volontariste de la profession de satisfaire les besoins de qualifications professionnelles des entreprises artisanales du secteur.

Au cours de ces dernières années, le paysage de la boulangerie a beaucoup évolué et connu une forte concurrence avec l'apparition des boulangeries industrielles, des grandes surfaces, des terminaux de cuisson ainsi que les chaînes de franchisés qui n'hésitent pas, par différents procédés (fabrication et cuisson sur place, utilisation de logiciels permettant d'identifier les goûts des consommateurs, ..), à se rapprocher de l'image d'une production artisanale. Dans ce cadre, le boulanger indépendant doit encore davantage aujourd'hui développer et proposer des productions originales, tendances et entretenir une relation directe et privilégiée avec le consommateur, de plus en plus en recherche de reconnaissance, de conseils personnalisés, du « manger sain »...

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du brevet de maîtrise de boulanger assure les activités de production et de direction de l'entreprise artisanale :

- Créer et développer une entreprise artisanale de boulangerie
- Promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communications dans le domaine de la boulangerie
- Gérer financièrement et économiquement l'entreprise artisanale de boulangerie
- Gérer les ressources humaines d'une entreprise artisanale de boulangerie
- Former et accompagner le jeune en apprentissage dans la profession de boulangerie - Communiquer en anglais sur son métier, son activité
- Réaliser une prestation de boulangerie et de pâtisserie boulangère de haute qualité

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire de la certification est un boulanger hautement qualifié à même de :

Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits de boulangerie Organiser les achats Planifier, Organiser et gérer les stocks Définir pour le fournil un processus permettant une production de qualité Intégrer une démarche qualité de production et de préservation de l'environnement Assurer ou faire assurer l'entretien périodique et la maintenance technique des matériels et des locaux Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité Définir les « process » visant à garantir

l'hygiène des matières premières Construire le processus garantissant l'hygiène des produits vendus aux consommateurs et aux collectivités Mettre en place et contrôler l'organisation permettant d'assurer la traçabilité fabriquer, cultiver et utiliser tous types de pré fermentation à acidité lactique ou acétique Fabriquer tous types de viennoiseries classiques et innovantes

Fabriquer des produits salés ou sucrés de boulangerie à base de pâte levée, pâte brisée, pâte feuilletée, pâte sucrée, pâte à choux Fabriquer des sandwichs et tartines innovants et créatifs Réaliser des décors en utilisant des pâtes à pains, des pâtes mortes, pâtes à sirop, pâte à écriture. Conduire un projet de création d'entreprise, de reprise ou de développement d'activités Définir la politique commerciale de la boulangerie Déterminer la politique tarifaire applicable aux fabrications et aux prestations de la boulangerie Concevoir des outils et des vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels (prospection, notoriété etc) Identifier les souhaits du client et proposer un produit adapté à sa demande

Encadrer les ventes et l'après-vente de la boulangerie Construire le dossier financier de l'entreprise de boulangerie à destination des partenaires extérieurs (banquier, société de cautionnement mutuel,...) Piloter au quotidien la rentabilité de l'entreprise de boulangerie Préparer et mener le recrutement (embauche d'un collaborateur, d'un jeune en contrat d'apprentissage) Développer les compétences des salariés et des apprentis Analyser et améliorer l'organisation du travail du laboratoire de production, de l'espace de vente Animer les équipes de l'entreprise de boulangerie

Blocs de compétences

RNCP34454BC01 — Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits de boulangerie ;
- Organiser les achats ;
- Organiser et gérer les stocks ;

- Définir pour le fournil un processus permettant une production de qualité ;
- Intégrer une démarche qualité de production et de préservation de l'environnement ;
- Assurer ou faire assurer l'entretien périodique et la maintenance technique des matériels et des locaux ;
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Assurer l'hygiène des matières premières ;
- Garantir l'hygiène des produits vendus aux consommateurs et aux collectivités ;
- Assurer la traçabilité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Bon d'économat – étude de prix – Épreuve écrite : Sur la base du sujet de l'épreuve pratique (comprenant : le thème, le nombre de convives et éventuellement, le budget du client) et d'une mercuriale déterminée au plan national, le candidat établit la liste quantitative des matières premières nécessaires à la réalisation (bon d'économat), détermine le prix de revient et établit le devis.

Organisation du travail – Épreuve écrite : Le candidat détermine et définit l'organisation du travail de la réception de la commande jusqu'à la livraison. La commande est imposée au plan national : type de produits à fabriquer et quantité. La composition de l'équipe du fournil est fournie, avec leurs qualifications. La livraison est multi sites.

Étude technologique liée à l'activité – résolution de problème – Épreuve écrite : Le candidat devra résoudre, par écrit, un problème ou des problèmes propres à l'activité de boulanger qui seront définis au plan national lors de la commission de choix de sujet (Ex : le développement durable, la démarche qualité, l'entretien des équipements, l'hygiène, la sécurité...).

RNCP34454BC02 — Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants

LISTE DE COMPÉTENCES

- Fabriquer, cultiver et utiliser tous types de pré fermentation à acidité lactique ou acétique - Fabriquer tous types de pains :
 - pain courant,
 - pain de tradition française
 - pains spéciaux,
 - pains régionaux,
 - pains européens.
- Fabriquer tous types de viennoiseries classiques et innovantes :
 - en pâte levée,
 - en pâte levée feuilletée.
- Fabriquer des produits salés ou sucrés de boulangerie à base de pâte levée, pâte brisée, pâte feuilletée, pâte sucrée, pâte à choux ;
- Fabriquer des sandwiches et tartines innovants et créatifs ;
- Réaliser des décors en utilisant des pâtes à pains, des pâtes mortes, pâtes à sirop, pâte à écriture.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Pratique professionnelle – Mise en situation : Sur la base d'une commande client avec un thème imposé, le candidat aura à réaliser une gamme de produits courants en boulangerie :

- Une production de pains de tradition française
- Une production de pains de campagne, spéciaux, régionaux - européens, pains courants

Le candidat choisira pour chaque production une des méthodes de fermentation suivantes : poolish, levain dur, levain liquide, pousse lente. Les 4 méthodes devront être utilisées pour l'ensemble de la production.

- une production de viennoiseries : avec un travail sur pâte levée et pâte levée feuilletée
- une prestation

« traiteur » avec produits salés ou sucrés plus sandwiches ou tartines.

Une pièce de décoration du buffet sur le thème Le candidat sera assisté d'un commis à qui il confiera une tâche, une réalisation partielle (définie dans le sujet).

A la fin de l'épreuve pratique, le candidat dispose de 30 minutes maximum pour présenter à l'oral ses réalisations (15 minutes maximum) et répondre aux questions du jury.

Projet professionnel – dossier écrit soutenu à l'oral :

Le candidat constitue un dossier portant sur la création ou la reprise d'entreprise de boulangerie ou lié à une problématique relevant du secteur d'activité de la boulangerie au sens large en lien avec le projet professionnel, personnel du candidat.

RNCP34454BC03 — Créer et développer une boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Conduire un projet de création d'entreprise, de reprise ou de développement d'activités ;
- Construire le projet entrepreneurial, le business model de la création et du développement de l'entreprise ;
- Identifier et actionner les leviers d'aide (outils & structures) financiers et administratifs ;
- Construire un argumentaire, une présentation, une « storytelling » pour défendre son projet dans le registre adapté à ses interlocuteurs (banquiers investisseurs, clients etc).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas écrite :

A partir d'un dossier constitué de textes d'actualité à caractère économique et/ou réglementaire et/ou social (le statut de micro-entrepreneur, les zones franches, le statut de conjoint-collaborateur,...) le candidat devra analyser l'ensemble des documents avant d'en mesurer l'impact éventuel sur son secteur d'activité, sa branche, son entreprise. Son point de vue, devra être argumenté et illustré d'exemples issus de son expérience

A l'oral : 15 jours après l'écrit Le candidat porte une analyse sur sa production écrite et apporte tout élément complémentaire ou rectificatif, en lien avec le thème lui paraissant pertinent pour le secteur de la menuiserie et du bâtiment

RNCP34454BC04 — Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Définir la politique commerciale de la boulangerie ;
- Déterminer la politique tarifaire applicable aux fabrications et prestations de la boulangerie ;
- Présenter les produits boulangers au client et le conseiller ;
- Répondre aux objections et aménager l'offre si nécessaire ;
- Concevoir des outils de communication ;
- Encadrer les ventes et l'après-vente de la boulangerie ;
- Conduire une négociation commerciale avec un client, un prescripteur ;
- Organiser l'après-vente et le suivi des prestations dans le cadre notamment de commandes particulières ou de prestations pour les collectivités ;
- Bâtir les argumentaires à destinations des collaborateurs ;
- Présenter son entreprise, son activité en anglais ;
- Négocier avec un fournisseur, un client en langue étrangère ;
- Exposer ses projets professionnels.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas écrite :

A partir d'une étude de cas, exposant la situation commerciale, la concurrence et le marché d'une entreprise, le candidat analysera la situation commerciale de l'entreprise et formulera une stratégie commerciale et de communication réaliste et en lien avec les ambitions de son dirigeant

Oral : Après une préparation écrite, le candidat développera à l'oral un argumentaire de commercialisation des produits et prestations boulangères.

Épreuve orale de langue étrangère : Le candidat tire au sort un texte court en anglais d'ordre économique ou en lien avec son activité de boulanger. Il doit se présenter, présenter son projet professionnel et s'exprimer sur le texte.

RNCP34454BC05 — Gérer financièrement et économiquement la boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Élaborer le dossier financier de l'entreprise à destination des partenaires extérieurs (banquier, société de cautionnement mutuel,...) ;
- Définir la stratégie de l'entreprise à partir des documents comptables élaborés par l'expert-comptable ;
- Justifier et/ou expliquer la stratégie de l'entreprise au moyen des comptes de résultats et des bilans sur les derniers exercices : conséquences et raisons des investissements effectués, des recrutements, etc.
- Élaborer un plan de financement réaliste à destination du banquier, et négocier un prêt, des facilités de trésorerie lors d'investissements ;
- Identifier les indicateurs de la santé financière de l'entreprise et les utiliser comme argument auprès des donneurs d'ordre, des financiers ;

- Piloter au quotidien la rentabilité de la boulangerie ;
- Établir le seuil de rentabilité de chaque type de produit, de chaque gamme ;
- Surveiller la valeur des stocks et sa rotation ;
- Gérer les délais de paiement des clients, en particulier pour les commandes ou les marchés avec les collectivités ;
- Négocier les délais fournisseurs.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Étude de cas de gestion – Épreuve écrite : Sous la forme d'une étude de cas, le candidat réalise une analyse de la situation financière d'une entreprise à partir de ses documents comptables et définit si le projet de reprise ou le projet du dirigeant est viable et sous quelles conditions.

RNCP34454BC06 — Gérer les ressources humaines de la boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Développer les compétences des salariés ;
- Élaborer le plan de formation de la boulangerie pour intégrer les innovations techniques, réglementaires et le développement personnel des salariés ;
- Assurer l'accompagnement des collaborateurs lors des fabrications : conseiller le collaborateur dans son perfectionnement de son « geste professionnel » ;
- Diriger les équipes du fournil et de vente en boutique ;
- Recruter : définir le profil, rédiger la fiche de poste ;
- Constituer les équipes en fonction de la nature des fabrications, élaborer les plannings ;
- Conduire les entretiens professionnels (entretiens d'évaluation, de fixation d'objectif, de régulation...) et les bilans périodiques ;
- Analyser les comportements des salariés et gérer le volet relationnel des collaborateurs entre eux, avec les clients.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

À partir de données, de l'organisation d'une entreprise, le candidat analyse l'organisation RH de l'entreprise et formule des propositions d'organisation, de management pour répondre aux objectifs de son dirigeant

RNCP34454BC07 — Recruter, accueillir et former un apprenti, un alternant

LISTE DE COMPÉTENCES

- Organiser et mener le recrutement d'un apprenti, un alternant
- Arbitrer sur le profil (âge, diplôme) le plus adapté à l'entreprise ;
- Accueillir les jeunes et organiser son parcours d'apprentissage en fonction du référentiel diplôme ;
- Mettre en place les dispositions spécifiques de la convention collective et du droit du travail ;
- Organiser les séquences d'évaluation du jeune dans le fournil et les communiquer au CFA.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuve orale : Mise en situation d'apprentissage (alternance) Le candidat tire au sort une situation d'alternance qui peut être d'ordre générale ou problématique. Il analyse la situation décrite et formule des réponses ou solutions à cette dernière et ce, dans le cadre strict de son rôle de maître d'apprentissage et de l'exécution de ce contrat de travail particulier.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le boulanger hautement qualifié exerce principalement en entreprise artisanale (moins de 20 salariés) du secteur de l'alimentation. Le secteur de la boulangerie artisanale détient 65% de part de marché.

En France, près de 32 000 boulangers-pâtisseries, regroupant environ 35 000 points de vente, mettent leur savoir-faire au service des consommateurs. Pour preuve, chaque jour, 12 millions de clients poussent la porte d'une boulangerie-pâtisserie. La boulangerie est le commerce le plus prisé des français : 2/3 des ménages s'y rendent 4 fois par semaine en moyenne. Les boulangers-pâtisseries réalisent un chiffre d'affaires annuel de 11 milliards d'euros TTC et emploient + de 180 000 personnes salariées et non salariées. Le boulanger à ce niveau de qualification peut également exercer dans la grande distribution alimentaire possédant un site de production traditionnelle ou encore en hôtellerie-restauration.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le titulaire de la certification est un chef d'entreprise artisanale, un porteur de projet de création ou de reprise

d'entreprise, un gestionnaire d'un site de production ou d'un fournil avec des points de vente multi-sites ou un salarié en recherche de qualification et de reconnaissance de son savoir-faire dans le domaine de la boulangerie.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Le métier de boulanger est une activité réglementée, soumise à qualification. Pour s'installer le chef d'entreprise doit être titulaire au minimum d'un niveau V dans le métier concerné (Décret 98-246 du 2 avril 1998 / article 16I de la loi du 5 juillet 1996). L'obtention du Brevet de maîtrise délivre également la qualité de maître artisan (Décret 98-246 du 2 avril 1998) à son titulaire. Ce titre est pour le consommateur une garantie d'une haute maîtrise professionnelle, mais aussi d'une aptitude à la gestion d'entreprise et à la formation des jeunes en apprentissage, gage de la pérennité de l'entreprise.

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, pâtisseries · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	14 652
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	17 %
Familles professionnelles (FAP)	L6X90 — Cadres dirigeants des grandes entreprises de plus de 50 salariés S0X42 — Boulangers, pâtisseries

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

La certification de niveau 5 de boulanger est accessible aux titulaires d'un diplôme · de niveau 4 dans le métier concerné OU

- aux personnes titulaires d'un niveau 3 et faisant état de 3 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans l'activité et satisfaisant à un entretien de positionnement OU
- aux personnes non titulaires d'un niveau 3 mais faisant état de 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans l'activité et satisfaisant à un entretien de positionnement.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Tous les travaux font l'objet d'une double correction. Les présidents de jurys particuliers et les correcteurs des modules interprofessionnels remettent les procès-verbaux de correction, au jury général.

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat (lui-même président du jury général) : - Un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,

- Le directeur régional, de la consommation, de la concurrence, du travail et de l'emploi,
- L'inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui,

- Des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Brevet de maîtrise, désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou de l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
- Les correcteurs peuvent y être associés autant que de besoin.

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Tous les travaux font l'objet d'une double correction.

Les

présidents de jurys particuliers et les correcteurs des modules interprofessionnels remettent les procès-verbaux de correction, au jury général.

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat (lui-même président du jury général) :

- Un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
- Le directeur régional, de la consommation, de la concurrence, du travail et de l'emploi,
- L'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui,
- Des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Brevet de maîtrise, désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou de l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
- Les correcteurs peuvent y être associés autant que de besoin.

COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Tous les travaux font l'objet d'une double correction.

Les

présidents de jurys particuliers et les correcteurs des modules interprofessionnels remettent les procès-verbaux de correction, au jury général.

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat (lui-même président du jury général) : - Un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,

- Le directeur régional, de la consommation, de la concurrence, du travail et de l'emploi,
- L'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui,
- Des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Brevet de maîtrise, désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou de l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
- Les correcteurs peuvent y être associés autant que de besoin.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le Jury VAE est composé d'au moins 4 personnes dont 2 représentants qualifiés de la profession considérée (un chef d'entreprise et un salarié, choisis par le président de la chambre, sur les listes présentées par les organisations professionnelles).

Le chef d'entreprise ainsi choisi préside le jury de VAE.

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	6 898 €
Selon la branche	6 898 € – 7 233 €

Prise en charge	Branches concernées
6 898 €	Valeur par défaut · 204 branches
7 233 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Pâtisserie, CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNE industries alimentaires diverses

Base légale

Date de décision	02/03/2020
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	02/03/2025

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2018	39	0	100 %	95 %
2017	26	0	100 %	95 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP9824

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP40920

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.artisanat.fr/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34454/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	3
Organismes gestionnaires (CFA)	2
Organismes formateurs	3
Régions couvertes	1
Départements couverts	3
Organismes certifiés Qualiopi	3
Sessions	de 07/2024 à 07/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	53
Parcours menés à terme	40
Taux d'achèvement	75 %
Période	02/2022 – 06/2025

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	79
Montant total engagé	331 938 €
Coût moyen par dossier	4 202 €
Durée moyenne	246 h
Période	06/2020 – 01/2025
Reste à charge titulaire	44 %
France compétences	28 %
Entreprise	16 %
France Travail	12 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.