

Boulangier

RNCP35761 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21538
Code(s) ROME	D1102, D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	08/07/2021
Date d'échéance	08/07/2023

Certificateur(s)

ECOLE INTERNATIONALE DE BOULANGERIE · SIRET : 53023438400010

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'objectif de la certification est de proposer une certification à l'attention de futurs chefs d'entreprises ou chefs de production, spécifiquement orienté vers la panification au levain et la filière biologique.

Le secteur de la boulangerie artisanale connaît depuis les années 1990, une forte mutation, qui encourage à faire évoluer la formation professionnelle de la filière.

On observe notamment, le développement de très gros acteurs conventionnels d'envergure régionale ou nationale d'une part, et d'autre part, l'émergence d'un segment très dynamique dédié à la boulangerie bio et au levain.

Pour s'installer le chef d'entreprise en boulangerie doit être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 3 dans le métier concerné (Décret 98-246 du 2 avril 1998 / article 16I de la loi du 5 juillet 1996).

ACTIVITÉS VISÉES

Création de la boulangerie artisanale

Pérennisation de la boulangerie artisanale

Exploitation d'une boulangerie artisanale :

- Gestion des stocks et des approvisionnement
- Gestion administrative
- Gestion équipe

Commercialisation des produits de boulangerie :

- Mise en valeur de l'offre
- Vente de produits de boulangerie

Préparation de la production

Production de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques

Application des règles d'hygiène et de la démarche qualité

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Créer et pérenniser une boulangerie artisanale

Exploiter une boulangerie artisanale et commercialiser des produits de boulangerie biologiques dans le respect de la législation

Préparer et réaliser la production de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques

Blocs de compétences

RNCP35761BC01 — Créer et pérenniser une boulangerie artisanale

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser une étude de marché pour analyser l'environnement local afin de détecter les facteurs clés de succès à maîtriser dans le cadre d'un projet de création (ou de reprise) d'une boulangerie artisanale

Définir précisément la clientèle potentielle locale pour déterminer le positionnement de l'entreprise de boulangerie artisanale vis-à-vis de ses concurrents afin de construire la stratégie marketing et ses objectifs

Analyser les impacts fiscaux, sociaux et patrimoniaux des différents statuts juridiques possibles pour choisir le montage le plus approprié afin de respecter les conditions et réglementations applicables à l'activité de boulangerie et les objectifs

Évaluer les besoins initiaux de l'entreprise de boulangerie artisanale en prenant en compte les investissements nécessaires à la création et le besoin en fonds de roulement pour calculer le coût total du projet au démarrage afin de déterminer son montage financier

Définir les ressources financières en recensant les apports et en choisissant les financements adaptés pour couvrir le coût du projet de création afin de garantir l'équilibre et la cohérence du plan de financement initial de la boulangerie artisanale

Élaborer les stratégies marketing, financière et commerciale du projet en s'appuyant sur l'étude de marché et le positionnement choisi pour rédiger un business plan

respectueux des contraintes légales et réglementaires afin de garantir le développement et la viabilité de la boulangerie

Evaluer les besoins en compétences spécifiques aux métiers de la boulangerie et au projet de développement défini dans le business plan pour recruter et gérer les salariés dans le respect du droit du travail, de la RSE et de la convention collective de la boulangerie

Créer des tableaux de bord en sélectionnant les indicateurs clés de performance adaptés à la boulangerie pour suivre l'activité avec régularité afin de mettre en œuvre les actions correctives nécessaires à la pérennisation de la boulangerie le plus rapidement possible dans le respect des réglementations et de la RSE

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle reconstituée écrite et orale (projet de création d'entreprise)

A l'écrit le candidat

rédige un Business plan étendu comprenant :

- L'étude de marché
- Le diagnostic externe
- La cible visée et le positionnement de la boulangerie
- Le montage juridique
- Le plan de financement initial
- Les comptes d'exploitation prévisionnels et plans de trésorerie (sur 3 ans)
- Le plan de recrutement
- Les outils de pilotage

A l'oral, le candidat soutient le dossier élaboré devant un jury d'experts

RNCP35761BC02 — Exploiter une boulangerie artisanale et commercialiser des produits de boulangerie biologiques dans le respect de la législation

LISTE DE COMPÉTENCES

Évaluer les besoins en matières premières issues de l'Agriculture Biologique et/ou conventionnelle en utilisant un outil de suivi des stocks pour gérer les approvisionnements afin d'assurer la production de la boulangerie au quotidien

Sélectionner les fournisseurs dans une démarche de RSE et de rentabilité en utilisant une grille critériée pour passer les commandes dans le respect de la réglementation biologique afin de couvrir les besoins de la boulangerie artisanale en matières premières

Contrôler les marchandises en réception en utilisant les documents administratifs et commerciaux pour vérifier leur qualité biologique et la conformité avec la commande afin de détecter les anomalies

Réaliser la gestion administrative de la boulangerie en utilisant des outils adaptés pour faire l'ensemble des formalités

et tâches nécessaires et obligatoires afin d'être en conformité avec la loi et les objectifs fixés

Formaliser les procédures de contrôle en matière d'hygiène, de santé, de mise en sécurité et de certification « agriculture biologique » pour mettre en place une démarche qualité dans le respect des réglementations afin de prévenir les risques

Répartir les tâches en fonction des objectifs de vente et des caractéristiques de l'équipe pour organiser les activités de production et de commercialisation, en utilisant des outils de planification, afin d'optimiser la productivité dans le respect des délais, des normes d'hygiène et de sécurité du travail

Animer l'équipe en utilisant son leadership et les outils du management pour motiver et fédérer les collaborateurs autour du projet de boulangerie artisanale dans une perspective de cohésion sociale et de productivité en respectant la RSE et la QVT

Elaborer une fiche technique par produit (composition, allergènes à déclaration obligatoire) pour mettre en avant sur le lieu de vente les spécificités des produits (diététiques et organoleptiques notamment) afin de les valoriser auprès de la clientèle

Définir les messages et supports de communication traditionnels et numériques pour bâtir un plan de communication commerciale externe adapté à la clientèle cible afin de développer la notoriété et l'attractivité de la boulangerie artisanale

Agencer l'espace de vente en utilisant les techniques du merchandising pour mettre en valeur les produits dans le respect des réglementations en vigueur afin de stimuler l'achat d'impulsion et d'augmenter les ventes additionnelles

Calculer le coût de revient complet des produits à partir des fiches techniques pour fixer les prix de vente de l'assortiment en cohérence avec le marché et le positionnement de la boulangerie artisanale afin d'assurer la rentabilité économique de l'entreprise

Communiquer à l'oral en français avec les clients en utilisant le vocabulaire professionnel adapté au secteur de la boulangerie artisanale pour les accueillir et les conseiller afin de prendre les commandes et conclure les ventes.

Choisir un logiciel de caisse adapté à la boulangerie et à la réglementation en vigueur pour gérer les encaissements et enregistrer les paiements associés aux ventes de la boulangerie artisanale afin de gérer l'activité et assurer un service de vente rapide

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle reconstituée écrite et orale
avec une mise à disposition des outils numériques utilisés par le centre.

A l'écrit, le candidat rédige un dossier comprenant :

- La méthodologie de gestion des stocks et des approvisionnements

- Les modalités de gestion administrative

A l'oral, le candidat soutient le dossier élaboré devant un jury d'experts

Mise en situation professionnelle orale reconstituée sur la base d'un jeu de rôle.

Le candidat tient le rôle du responsable de la boulangerie, il organise le travail et anime l'équipe

Mise en situation professionnelle individuelle reconstituée écrite.

A partir d'informations communiquées par le centre, le candidat rédige un dossier comprenant:

- L'ensemble des fiches techniques pour chacun des produits de la gamme
- Le plan de communication commerciale externe

Mise en situation professionnelle pratique reconstituée individuelle effectuée au centre de formation.

À partir des éléments mis à disposition par le centre, le candidat organise un espace de vente reconstitué.

Mise en situation professionnelle individuelle reconstituée écrite et orale.

A partir d'informations communiquées par le centre :

A l'écrit, le, la candidat

- fixe les prix de vente
- sélectionne un logiciel de caisse.

A l'oral, sur la base d'un jeu de rôle, le candidat prend en charge un client depuis l'accueil jusqu'à la conclusion de la vente.

RNCP35761BC03 — Préparer et réaliser la production de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques

LISTE DE COMPÉTENCES

Analyser les informations (commandes ponctuelles, historique des ventes, prévisions météo....) en prenant appui sur des outils de gestion pour déterminer la nature et la quantité des produits de boulangerie à réaliser afin d'organiser la

production

Proposer de nouvelles gammes de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques en adaptant les recettes de base pour diversifier la production afin de satisfaire les tendances de consommation et les attentes de la clientèle (qualité artisanale, plaisir sensoriel, apports nutritionnels...)

Planifier les étapes de la fabrication à l'aide d'un organigramme et en utilisant les fiches techniques des recettes élaborées pour organiser la production afin de mettre en place le poste de travail en fonction des objectifs fixés.

Calculer, à l'aide d'un tableur de production, les quantités de matières premières nécessaires pour installer son poste de travail conformément aux exigences de la fabrication de produits de l'agriculture biologique et aux objectifs définis afin de réaliser sa production dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité.

Entretenir des levains en déterminant farines, hydratation, température, temps de fermentation et pH à mettre en œuvre pour assurer leur conformité sur le plan quantitatif et qualitatif afin de réaliser une fermentation optimale de l'ensemble des produits biologiques et/ou conventionnels de boulangerie à produire

Choisir les techniques de pétrissage mécanique ou manuel avec méthode et précision en utilisant les matériels et outillages adéquats pour réaliser dans le temps imparti des pâtes afin d'obtenir des préparations conformes aux fiches techniques

Exécuter les techniques de conduite des pâtes en adoptant la gestuelle et les matériels adéquats pour ajuster la rhéologie, diviser, mettre en forme et préparer les pâtes boulangères dans le respect des standards et du temps imparti

Choisir les méthodes de fermentation en fonction des paramètres d'influence pour conduire les fermentations des pâtes boulangères dans le respect des recettes et des principes de la QVT en utilisant les levains « maison » afin d'optimiser la prise de volume des pains ainsi que leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles.

Adapter les paramètres de cuisson (température, vapeur, durée) aux spécificités des produits et aux contraintes organisationnelles pour réaliser les cuissons des pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques afin d'obtenir une texture, des arômes et un visuel optimaux

Organiser le stockage des produits finis biologiques et conventionnels depuis le défournement jusqu'à leur refroidissement en préparant une zone et le matériel nécessaires pour éviter toute contamination accidentelle et assurer leur parfait ressuyage en vue de leur conditionnement et/ou de leur mise en rayon selon les règles du GBPH (guide des bonnes pratiques d'hygiène) et HACCP.

Appliquer les procédures de nettoyage pour entretenir le poste de travail et des locaux tout au long et après la production en respectant les règles d'hygiène afin de maintenir l'outil de travail en état.

Appliquer les procédures de la démarche qualité en reportant les points de contrôle sur un document de suivi pour garantir la conformité des produits (texture, esthétique, qualités nutritionnelles et organoleptiques...) aux standards de la boulangerie artisanale et à la réglementation biologique afin de satisfaire la clientèle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle pratique reconstituée individuelle, effectuée au centre de formation

Le jury composé d'experts vérifie et évalue, à partir d'une grille préétablie, la production de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques du candidat:

Le candidat :

- Fixe les objectifs de productions
- Propose de nouvelles gammes de produits
- Élabore un organigramme de production
- Prépare son poste de travail
- Réalise l'ensemble des étapes de la production jusqu'au stockage des produits finis
- Applique les procédures d'hygiène et la démarche qualité

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Boulangerie artisanale

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Artisan boulanger (chef d'entreprise ou responsable de production).

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Pour s'installer le chef d'entreprise doit être titulaire au minimum d'un

niveau 3 dans le métier concerné (Décret 98-246 du 2 avril 1998 / article 16I de la loi du 5 juillet 1996/ décret n°2019-14 du 8 janvier 2019 / arrêté du 8 janvier 2019).

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)	14 465
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	17 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtisseries

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Le candidat doit être adulte et titulaire d'un titre de niveau 3 (Cadre national des certifications professionnelles) ou niveau 2 de la Classification Internationale Type de l'Education (CITE 2011) pour les candidats étrangers.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury est composé d'un formateur de l'école internationale de boulangerie et de 2 professionnels de la filière choisis par l'école internationale de boulangerie et indépendants de cette dernière, dont un employeur et un salarié. Tous les membres du jury justifient de trois ans minimum d'expérience en boulangerie.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Le jury est composé d'un formateur de l'école internationale de boulangerie et de 2 professionnels de la filière choisis par l'école internationale de boulangerie et indépendants de cette dernière, dont un employeur et un salarié. Tous les membres du jury justifient de trois ans minimum d'expérience en boulangerie.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury est composé d'un formateur de l'école internationale de boulangerie et de 2 professionnels de la filière choisis par l'école internationale de boulangerie et indépendants de cette dernière, dont un employeur et un salarié. Tous les membres du jury justifient de trois ans minimum d'expérience en boulangerie.

Base légale

Date de décision	08/07/2021
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	08/07/2023

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2020	40	0	64 %	—
2019	40	0	54 %	76 %
2018	40	1	68 %	75 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP17199

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP37439

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/boulangier.php>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35761/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	24
Parcours menés à terme	27
Taux d'achèvement	113 %
Période	02/2022 – 06/2023

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	84
Montant total engagé	304 701 €
Coût moyen par dossier	3 627 €
Durée moyenne	591 h
Période	01/2020 – 06/2023
France compétences	63 %
France Travail	31 %
Entreprise	4 %
Régions	2 %

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