

Boulangerie spécialisée

RNCP37313 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CS — Certificat de spécialisation
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21539
Code(s) ROME	D1102
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2026

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée occupe un poste de production dans une entreprise artisanale, il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une grande surface ou par une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine. Il débute généralement comme ouvrier boulanger

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de la mention complémentaire boulangerie spécialisée conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Approvisionnement

- Approvisionner des postes de travail
- Corriger les anomalies qualitatives et quantitatives
- Surveiller les stocks

Organisation

- Organiser sa production
- Planifier son travail
- Choisir des matériels

Production

- Fabriquer des produits de panification
- Fabriquer des produits de viennoiserie
- Réaliser des crèmes et garnitures
- Fabriquer des décors boulangers
- Présenter et mettre en valeur ses produits

Entretien et prévention des risques professionnels

- Mettre en oeuvre des méthodes favorisant la prévention des risques professionnels

Contrôle qualité

- Contrôler la conformité des matières premières

- Contrôler le suivi des processus de ses fabrications
- Contrôler la qualité sanitaire de ses produits
- S'assurer de la qualité commerciale de ses produits

Communication

- Transmettre toutes les informations relatives aux produits
- Transmettre les informations relatives à l'environnement de l'entreprise
- Ecouter en permanence le personnel de vente et de livraison

Ces compétences sont regroupées au sein de 3 blocs de compétences :

- Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré (correspond à l'épreuve E1 Organisation et production)
- Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie (correspond à l'épreuve E2 environnement technologique, scientifique et commercial de la production)
- Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie (correspond à l'épreuve E3 évaluation de l'activité professionnelle)

Blocs de compétences

RNCP37313BC01 — Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser sa production

A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production :

- produits de panification
- produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson
- garnitures et crèmes
- décors boulangers

Assurer les cuissons

Contrôler les produits finis

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel pratique
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel pratique
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37313BC02 — Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

Appliquer le processus d'un plan de nettoyage

Appliquer les mesures pour limiter les risques professionnels

Contrôler la qualité des matières premières

Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise

Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel Ecrit
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37313BC03 — Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

Approvisionner les postes de travail
Surveiller l'état du stock
Transmettre les besoins sur l'état du stock
Contrôler les phases de sa production
Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel oral
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Boulangeries artisanales et industrielles, boulangerie intégrée en grande surface

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ouvrier boulanger spécialisé

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

article 16 de la loi n°96-603 du 5 juillet 1996

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, pâtissiers · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	14 465
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	17 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtissiers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

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

Le jury est composé à parité :

1° De professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité, d'au moins un professeur appartenant à

l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;
2° De membres de la profession correspondant au champ du diplôme choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.

Si cette parité n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou de plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

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	6 300 €
Selon la branche	6 237 € – 6 504 €
Prise en charge	Branches concernées
6 300 €	Valeur par défaut · 205 branches
6 504 €	CPNE de l'industrie hôtelière, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat, CPNEFP de la boulangerie et de la boulangerie-pâtisserie artisanale, CPNEFP de la branche confiserie, chocolaterie, biscuiterie (détaillants et détaillants - fabricants)
6 237 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2026

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP701

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP42130

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.onisep.fr/Ressources/univers-formation/Formations/Lycees/mc-boulangerie-specialisee>

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/d071.html>

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000000237310>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37313/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	4
Parcours menés à terme	2
Taux d'achèvement	50 %

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	4
Montant total engagé	11 112 €
Coût moyen par dossier	2 778 €
Durée moyenne	491 h
Période	05/2023 – 07/2024
France compétences	88 %
Régions	12 %

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