

Technicien en développement de produits de boulangerie-pâtisserie

RNCP37430 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21538, 21528
Code(s) ROME	D1104, H2504, H2102, D1102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	27/03/2023
Date d'échéance	27/03/2026

Certificateur(s)

ASS OUVRIERE COMPAGNON DEVOIR TOUR FRANC · SIRET : 77566202600019

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le technicien en développement de produits de boulangerie-pâtisserie est un métier en développement dans l'industrie et en émergence dans les domaines de l'artisanat. Il répond à la diversification des fonctions et des activités du secteur professionnel, dans un contexte en évolution permanente.

Afin de faire face aux changements des pratiques de consommation et des besoins clients, à la restructuration des organisations, à la concurrence accrue et à la conjoncture, le technicien en développement de produits de boulangerie-pâtisserie apporte les compétences de conception, de fabrication et de commercialisation de produits nécessaires à l'entreprise pour rester compétitive.

Le technicien en développement de produits de boulangerie-pâtisserie est chargé du développement de recettes (modification et conception) dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie. Il fait évoluer la gamme de produits de boulangerie-pâtisserie proposée à partir d'une analyse des besoins, conçoit des recettes, les met en fabrication et donne les consignes nécessaires à la mise en fabrication et à son suivi. Il prépare également la commercialisation des produits conçus. Il se situe à l'interface entre les opérateurs et les cadres, ainsi qu'entre les acteurs de la fabrication et les acteurs de la vente.

ACTIVITÉS VISÉES

Conception de recette d'un produit de boulangerie-pâtisserie

Analyse d'un besoin commercial et technique

Rédaction d'une fiche recette

Mise en œuvre d'essais expérimentaux

Réalisation et supervision de la fabrication d'un produit de boulangerie-pâtisserie

Préparation d'une fabrication

Réalisation, suivi et optimisation d'une fabrication

Commercialisation d'un produit de boulangerie-pâtisserie

Présentation d'un produit de boulangerie-pâtisserie

Réalisation de supports de communication à caractère promotionnel

Application des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité pour la conservation de la qualité des produits mis en vente

Fidélisation de la clientèle

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Conception de recette d'un produit de boulangerie-pâtisserie

Analyser les résultats des ventes ou production de l'entreprise, en vue d'identifier les opportunités commerciales à exploiter

Identifier les attentes et les besoins explicites des consommateurs, en exploitant différentes sources d'informations

Déterminer la faisabilité technico-économique d'une demande d'évolution de produit ou de gamme, en tenant compte de la situation et des ressources de l'entreprise

Proposer une nouvelle recette de produit de boulangerie-pâtisserie, à partir de l'analyse d'un cahier des charges ou d'un besoin client

Élaborer une fiche recette précise en vue de la fabrication expérimentale d'un produit (phase test)

Concevoir une démarche d'expérimentation à échelle réduite, en vue de la validation de la recette, en tenant compte des exigences fonctionnelles du produit à fabriquer

Analyser les résultats de l'expérimentation, en vue de valider la pertinence de la recette, en mettant en œuvre les bonnes pratiques d'expérimentation

Définir la faisabilité de la recette dans un cadre de production manuelle, mécanisée et automatisée, en s'appuyant sur une fiche recette adaptée

Réalisation et supervision de la fabrication d'un produit de boulangerie-pâtisserie

Rédiger une fiche technique de fabrication à partir d'une recette, en vue de la mise en œuvre de la fabrication d'un produit

Réaliser une fiche d'instruction à destination du personnel de fabrication, en tenant compte du contexte de l'entreprise

Préparer le personnel à la mise en œuvre et au contrôle d'une nouvelle fabrication par l'explicitation des savoir-faire et des indicateurs de performance quantitatifs et qualitatifs

Planifier la production, en tenant compte du cahier des charges et des ressources

Mettre en œuvre la fabrication en atelier de production, dans le respect des consignes définies dans la fiche technique

Contrôler, en cours de fabrication, l'état qualitatif et quantitatif des matières premières et des produits en cours de fabrication et finis, en utilisant des indicateurs de performance et des observations sensorielles

Établir un compte rendu de fabrication en s'appuyant sur la mesure des écarts, en vue d'une amélioration continue

Commercialisation d'un produit de boulangerie-pâtisserie

Élaborer des contenus informatifs à destination des consommateurs, en respectant les règles d'étiquetage en vigueur

Communiquer sur le produit, en élaborant différents types de supports papier et numériques

Proposer un prix de vente à partir de l'analyse du prix de revient et des prix du marché

Réaliser une fiche d'argumentation commerciale à destination des équipes de vente, en intégrant les fonctionnalités du produit

Concevoir une présentation de produit en tenant compte des bonnes pratiques en matière de techniques d'animation et de communication, en vue de mettre en valeur le produit et son utilisation

Organiser l'implantation et l'approvisionnement des produits finis mis en vente, en tenant compte de la réglementation en vigueur sur la sécurité sanitaire et des personnes et sur l'accessibilité à l'information pour les personnes en situation de handicap

Contrôler l'état marchand des produits mis en vente et la démarche qualité au regard de la réglementation

Accompagner l'équipe de vente dans des actions de promotion du produit, en apportant des arguments sensoriels, fonctionnels et commerciaux adaptés aux attentes et besoins des clients

Mettre en œuvre une démarche de relation durable et de confiance par l'amélioration continue des produits, en s'appuyant sur les retours qualitatifs des clients

Blocs de compétences

RNCP37430BC01 — Concevoir la recette d'un produit de boulangerie-pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Analyser les résultats des ventes ou production de l'entreprise, en vue d'identifier les opportunités commerciales à exploiter

Identifier les attentes et les besoins explicites des consommateurs, en exploitant différentes sources d'informations

Déterminer la faisabilité technico-économique d'une demande d'évolution de produit ou de gamme, en tenant compte

de la situation et des ressources de l'entreprise

Proposer une nouvelle recette de produit de boulangerie-pâtisserie, à partir de l'analyse d'un cahier des charges ou d'un besoin client

Élaborer une fiche recette précise en vue de la fabrication expérimentale d'un produit (phase test)

Concevoir une démarche d'expérimentation à échelle réduite, en vue de la validation de la recette, en tenant compte des exigences fonctionnelles du produit à fabriquer

Analyser les résultats de l'expérimentation, en vue de valider la pertinence de la recette, en mettant en œuvre les bonnes pratiques d'expérimentation

Définir la faisabilité de la recette dans un cadre de production manuelle, mécanisée et automatisée, en s'appuyant sur une fiche recette adaptée

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Analyse d'un besoin commercial et technique

Réalisation, en amont de la session, d'une note d'opportunité en vue de la conception d'une recette, comprenant une étude économique et de marché basée sur le contexte commercial de l'entreprise.

Entretien oral individuel

Restitution d'une démarche expérimentale

Réalisation, en amont de la session, d'une démarche d'expérimentation en entreprise portant sur le projet de conception de recette.

Entretien oral individuel

RNCP37430BC02 — Réaliser et superviser la fabrication d'un produit de boulangerie-pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Rédiger une fiche technique de fabrication à partir d'une recette, en vue de la mise en œuvre de la fabrication d'un produit

Réaliser une fiche d'instruction à destination du personnel de fabrication, en tenant compte du contexte de l'entreprise

Préparer le personnel à la mise en œuvre et au contrôle d'une nouvelle fabrication par l'explicitation des savoir-faire et des indicateurs de performance quantitatifs et qualitatifs

Planifier la production, en tenant compte du cahier des charges et des ressources

Mettre en œuvre la fabrication en atelier de production, dans le respect des consignes définies dans la fiche technique

Contrôler, en cours de fabrication, l'état qualitatif et quantitatif des matières premières et des produits en cours de fabrication et finis, en utilisant des indicateurs de performance et des observations sensorielles

Établir un compte rendu de fabrication en s'appuyant sur la mesure des écarts, en vue d'une amélioration continue

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Planification d'une fabrication

Réalisation, en amont de la session, d'un dossier technique de mise en œuvre.

Entretien oral individuel

Réalisation et suivi de fabrication des produits

Mise en situation professionnelle individuelle portant sur la réalisation d'un produit à partir du dossier technique de mise en œuvre réalisé par le candidat en amont de la session.

RNCP37430BC03 — Commercialiser un produit de boulangerie-pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Élaborer des contenus informatifs à destination des consommateurs, en respectant les règles d'étiquetage en vigueur

Communiquer sur le produit, en élaborant différents types de supports papier et numériques

Proposer un prix de vente à partir de l'analyse du prix de revient et des prix du marché

Réaliser une fiche d'argumentation commerciale à destination des équipes de vente, en intégrant les fonctionnalités du produit

Concevoir une présentation de produit en tenant compte des bonnes pratiques en matière de techniques d'animation et de communication, en vue de mettre en valeur le produit et son utilisation

Organiser l'implantation et l'approvisionnement des produits finis mis en vente, en tenant compte de la réglementation en vigueur sur la sécurité sanitaire et des personnes et sur l'accessibilité à l'information pour les personnes en situation de handicap

Contrôler l'état marchand des produits mis en vente et la démarche qualité au regard de la réglementation
Accompagner l'équipe de vente dans des actions de promotion du produit, en apportant des arguments sensoriels, fonctionnels et commerciaux adaptés aux attentes et besoins des clients
Mettre en œuvre une démarche de relation durable et de confiance par l'amélioration continue des produits, en s'appuyant sur les retours qualitatifs des clients

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Réalisation d'un support de commercialisation des produits
Réalisation, en amont de la session, d'un support de commercialisation des produits à mettre en vente
Entretien oral individuel
Présentation et argumentation sur les produits
Réalisation, en amont de la session, d'un packaging et de deux supports de communication minimum pour la mise en vente des produits.
Mise en situation individuelle sous forme de jeu de rôles avec le jury d'évaluation

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteurs de la production et de la commercialisation de produits de boulangerie pâtisserie :
En artisanat indépendant de boulangerie-pâtisserie de proximité (APE 1071c)
En artisanat indépendant de boulangerie-pâtisserie spécialisé (APE 1071c)
En artisanat de pâtisserie (APE 1071d)
En atelier de fabrication de produits de boulangerie et pâtisserie de Grandes Moyennes Surfaces (APE 4711 d et f)
En industrie de boulangerie-pâtisserie-viennoiserie fraîche ou congelée (APE 1071a)
En industrie de biscuiterie-pâtisserie de produits pré-emballés (APE 1072c)
En industrie de transformation du grain (meunerie) (APE 1061a)
En entreprise de fabrication d'autres produits alimentaires (APE 1089z)

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Techniciens/agents de maîtrise en développement (production, commercialisation et R&D)
Technicien d'essai
Responsable de production

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
Salaire médian (mensuel)	2 348 €
Familles professionnelles (FAP)	E0X30 — Pilotes d'installation lourdes des industries de transformation et d'énergie · tension 5/5 (Très élevée) 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) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée) S0X42 — Boulangers, pâtissiers · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	66 004

Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	28 %
Familles professionnelles (FAP)	E0X30 — Pilotes d'installation lourdes des industries de transformation et d'énergie 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 H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production S0X42 — Boulangers, pâtisseries

Voies d'accès

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

- Soit une certification de niveau 4 (Brevet professionnel Boulanger, BTM « Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur » ou Baccalauréat professionnel Boulanger Pâtissier)
- Soit une expérience professionnelle équivalente dans le domaine, d'une durée supérieure ou égale à 5 années (sont prises en compte les activités salariées, les activités dans le cadre de la formation en alternance et les stages en milieu professionnel)

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

Un membre interne à l'établissement certificateur

Deux professionnels du secteur de la boulangerie-pâtisserie, de la commercialisation ou de la communication dont le président du jury

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	9 524 €
Selon la branche	6 000 € – 9 524 €

Prise en charge	Branches concernées
9 524 €	Valeur par défaut · 201 branches
8 630 €	COPANIEF - Fabricant de sucres, CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Branche ITV, CPNE des MFR, CPNE du négoce et de l'industrie des produits du sol, engrais et produits connexes
8 587 €	CPNEFP Coopératives de consommateurs
8 145 €	CPNEFP de la boulangerie et de la boulangerie-pâtisserie artisanale
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie

Base légale

Date de décision	27/03/2023
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	27/03/2026
Date de dernière délivrance possible	27/03/2030

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2021	6	0	100 %	—
2020	7	0	100 %	67 %
2019	8	0	100 %	85 %

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP42344

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37430/>