

Boulangier

RNCP37439 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21538
Code(s) ROME	D1102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	27/03/2023
Date d'échéance	27/03/2026

Certificateur(s)

ECOLE INTERNATIONALE DE BOULANGERIE · SIRET : 53023438400010

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Boulanger prépare et réalise des produits de boulangerie et de viennoiserie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, et dans le respect des éventuels cahiers des charges (bio). Il organise et optimise la production, depuis le choix des matières premières jusqu'aux finitions des produits. Il peut effectuer la vente de produits de boulangerie, viennoiserie, créer et gérer un commerce de détail alimentaire (boulangerie, boulangerie-pâtisserie, ...). Le dispositif s'adresse à des futurs chefs d'entreprises ou chefs de production, spécifiquement orienté vers la panification au levain naturel et la filière biologique.

ACTIVITÉS VISÉES

Dans le cadre de la création ou de la reprise d'une boulangerie artisanale, le Boulanger concrétise son projet au sein d'un business plan dans lequel sont expliquées et chiffrées l'ensemble des étapes permettant de convaincre un partenaire financier institutionnel et/ou un ou plusieurs associés.

Dans le cadre de sa mission de pérennisation de la boulangerie artisanale, il définit pour l'entreprise une stratégie de développement, détermine les moyens humains et marketing à mobiliser dans une démarche inclusive et conçoit les outils de suivi de sa future activité.

Dans le cadre de la création ou de la reprise d'une boulangerie artisanale, le Boulanger exploite au quotidien son commerce.

Il, elle est en charge de l'approvisionnement des matières premières et de la garantie de la qualité annoncée dans sa communication dans le respect de la réglementation et des certifications retenues par l'entreprise (biologiques., vegan, IGP, AOP...)

Il, elle est responsable de la commercialisation de ses produits. Il, elle est en contact avec les clients et effectue la vente de produits de boulangerie, viennoiserie et prend en compte les tendances de marché pour faire évoluer son offre et réduire son impact environnemental.

Il, elle réalise la gestion quotidienne comptable, administrative et opérationnelle de son commerce.

Dans le cadre de son activité professionnelle, le , la boulanger organise et réalise sa production.

Il organise sa production pour répondre aux demandes, avoir le stock de matières premières nécessaires, organiser les rafraîchis des levains et définir les phases de production

Il confectionne et conditionne les produits en adaptant si nécessaire son procédé (fermentations, variabilité des matières premières...). Il, elle respecte les règles d'hygiène et entretient son poste de travail.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Réaliser une étude de marché en prenant appui sur des méthodes adaptées (recherche documentaire, études qualitatives et/ ou quantitatives) 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 la clientèle cible (persona) en prenant appui sur une démarche de segmentation pour choisir 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 envisageables au regard des spécificités du projet entrepreneurial 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 déterminer les ressources financières nécessaires à la réalisation du projet d'entrepreneuriat afin de garantir l'équilibre et la pérennité de la boulangerie artisanale.

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.

Élaborer les stratégies marketing, financière et de communication du projet en s'appuyant sur l'étude de marché et le positionnement choisi pour garantir le développement et la viabilité de la boulangerie artisanale dans le respect des contraintes légales et réglementaires.

Concevoir un plan de recrutement spécifique au projet de boulangerie artisanale défini dans le business plan pour recruter, en intégrant les principes d'inclusion et de RSE, le personnel nécessaire à la bonne marche et au développement de la boulangerie artisanale.

Créer des tableaux de bord de suivi de l'activité en sélectionnant les indicateurs clés de performance adaptés à la boulangerie artisanale pour évaluer périodiquement la santé et la rentabilité de l'entreprise au regard des objectifs prévus dans le Business Plan.

Gérer les approvisionnements en utilisant un outil de gestion des stocks pour évaluer les besoins en matières premières issues de l'agriculture biologique afin de limiter le surstockage et le gaspillage.

Sélectionner les fournisseurs de matières premières et de consommables dans une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) en utilisant une grille critériée pour acheter de manière durable et dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique afin de travailler de manière plus respectueuse et plus responsable.

Formaliser le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) et les procédures de contrôle (depuis les étapes d'approvisionnement et de stockage des aliments, jusqu'au conditionnement) en déterminant les sources de dangers éventuels et les obligations au regard des normes et règles à respecter pour vérifier la conformité des produits livrés et respecter la stratégie de traçabilité de la boulangerie artisanale biologique dans le respect de la RSE.

Rédiger des recettes adaptées au positionnement de l'entreprise pour proposer une gamme de produits personnalisée en phase avec le marché de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques en intégrant les tendances de consommation et les attentes de la clientèle (qualité artisanale, plaisir sensoriel, apports nutritionnels...).

Mettre en avant sur le lieu de vente les produits de boulangerie biologique et leurs spécificités (diététiques et organoleptiques notamment) en respectant les obligations légales en termes d'accès et d'information du consommateur et à l'aide des techniques de merchandising pour valoriser les pains, biscuits et viennoiseries auprès de la clientèle et attirer une clientèle plus large.

Communiquer à l'oral avec les clients en utilisant les techniques de ventes et le vocabulaire adapté au secteur de la boulangerie pour les accueillir et les conseiller afin de vendre et fidéliser la clientèle.

Développer de nouveaux services facilitant l'achat du client en sélectionnant les techniques et outils adaptés au point de vente et au public cible (paiement via smartphone, click-and-collect, programme de fidélité, abonnement à un service de distribution anti-gaspillage...) pour augmenter le chiffre d'affaires et améliorer l'expérience client dans une démarche écoresponsable.

Analyser les tableaux de bord de suivi de gestion pour identifier les activités rentables et celles qui doivent être améliorées afin de définir les actions à mettre en place permettant d'optimiser et de développer le point de vente.

Organiser son travail et celui des équipes en répartissant les tâches en fonction des contraintes à respecter (objectifs de vente, délais, ...) à l'aide d'outils spécialisés pour optimiser la productivité dans le respect du droit du travail des normes de sécurité et de QVT (Qualité de vie au travail).

Respecter les obligations spécifiques au secteur de la boulangerie et à la gestion des employés en utilisant ses connaissances en droit social pour réaliser la gestion sociale de l'entreprise afin d'être en conformité avec la loi et les objectifs stratégiques de la société.

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

Préparer son poste de travail en choisissant le matériel, en déterminant et en calculant les quantités de matières nécessaires pour réaliser la production de pains et de viennoiseries dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité.

Entretenir des levains en déterminant farines, hydratation, température, temps de fermentation, ensemencement 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 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 des pâtes, 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 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 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 en respectant les bonnes pratiques environnementales 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.

Blocs de compétences

RNCP37439BC01 — Création et pérennisation de la boulangerie artisanale

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser une étude de marché en prenant appui sur des méthodes adaptées (recherche documentaire, études qualitatives et/ ou quantitatives) 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 la clientèle cible (persona) en prenant appui sur une démarche de segmentation pour choisir 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 envisageables au regard des spécificités du projet entrepreneurial 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 déterminer les ressources financières nécessaires à la réalisation du projet d'entrepreneuriat afin de garantir l'équilibre et la pérennité de la boulangerie artisanale

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

Élaborer les stratégies marketing, financière et de communication du projet en s'appuyant sur l'étude de marché et le positionnement choisi pour garantir le développement et la viabilité de la boulangerie artisanale dans le respect des contraintes légales et réglementaires

Concevoir un plan de recrutement spécifique au projet de boulangerie artisanale défini dans le business plan pour recruter, en intégrant les principes d'inclusion et de RSE, le personnel nécessaire à la bonne marche et au développement de la boulangerie artisanale

Créer des tableaux de bord de suivi de l'activité en sélectionnant les indicateurs clés de performance adaptés à la

boulangerie artisanale pour évaluer périodiquement la santé et la rentabilité de l'entreprise au regard des objectifs prévus dans le Business Plan.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Rédaction d'un business plan

Soutenance orale du business plan

RNCP37439BC02 — Exploitation d'une boulangerie artisanale et commercialisation des produits de boulangerie biologiques dans le respect de la législation et des principes de l'éco-responsabilité

LISTE DE COMPÉTENCES

Gérer les approvisionnements en utilisant un outil de gestion des stocks pour évaluer les besoins en matières premières issues de l'agriculture biologique afin de limiter le surstockage et le gaspillage.

Sélectionner les fournisseurs de matières premières et de consommables dans une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) en utilisant une grille critériée pour acheter de manière durable et dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique afin de travailler de manière plus respectueuse et plus responsable.

Formaliser le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) et les procédures de contrôle (depuis les étapes d'approvisionnement et de stockage des aliments, jusqu'au conditionnement) en déterminant les sources de dangers éventuels et les obligations au regard des normes et règles à respecter pour vérifier la conformité des produits livrés et respecter la stratégie de traçabilité de la boulangerie artisanale biologique dans le respect de la RSE.

Rédiger des recettes adaptées au positionnement de l'entreprise pour proposer une gamme de produits personnalisée en phase avec le marché de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques en intégrant les tendances de consommation et les attentes de la clientèle (qualité artisanale, plaisir sensoriel, apports nutritionnels...).

Mettre en avant sur le lieu de vente les produits de boulangerie biologique et leurs spécificités (diététiques et organoleptiques notamment) en respectant les obligations légales en termes d'accès et d'information du consommateur et à l'aide des techniques de merchandising pour valoriser les pains, biscuits et viennoiseries auprès de la clientèle et attirer une clientèle plus large.

Communiquer à l'oral avec les clients en utilisant les techniques de ventes et le vocabulaire adapté au secteur de la boulangerie pour les accueillir et les conseiller afin de vendre et fidéliser la clientèle.

Développer de nouveaux services facilitant l'achat du client en sélectionnant les techniques et outils adaptés au point de vente et au public cible (paiement via smartphone, click-and-collect, programme de fidélité, abonnement à un service de distribution anti-gaspillage...) pour augmenter le chiffre d'affaires et améliorer l'expérience client dans une démarche écoresponsable.

Analyser les tableaux de bord de suivi de gestion pour identifier les activités rentables et celles qui doivent être améliorées afin de définir les actions à mettre en place permettant d'optimiser et de développer le point de vente

Organiser son travail et celui des équipes en répartissant les tâches en fonction des contraintes à respecter (objectifs de vente, délais, ...) à l'aide d'outils spécialisés pour optimiser la productivité dans le respect du droit du travail des normes de sécurité et de QVT (Qualité de vie au travail).

Respecter les obligations spécifiques au secteur de la boulangerie et à la gestion des employés en utilisant ses connaissances en droit social pour réaliser la gestion sociale de l'entreprise afin d'être en conformité avec la loi et les objectifs stratégiques de la société

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de cas

Jeu de rôle

RNCP37439BC03 — Préparation et production de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques

LISTE DE COMPÉTENCES

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

Préparer son poste de travail en choisissant le matériel, en déterminant et en calculant les quantités de matières nécessaires pour réaliser la production de pains et de viennoiseries dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité.

Entretenir des levains en déterminant farines, hydratation, température, temps de fermentation, ensemencement 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 de boulangerie à produire.

Choisir les techniques de pétrissage mécanique ou manuel avec méthode et précision en utilisant les matériels et

ouillages 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 des pâtes, 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 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 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 en respectant les bonnes pratiques environnementales 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuve pratique reconstituée

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les titulaires peuvent exercer dans des TPE/PME du secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ouvrier boulanger

Boulangier

Boulangier-viennoisier

Chef boulanger

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Pour s'installer en tant que boulanger, le chef d'entreprise doit être titulaire au minimum d'un niveau 3 dans le métier concerné (Décret 98-246 du 2 avril 1998 ; l'article 16-I 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 %

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Contrat de professionnalisation

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour préparer les blocs 1 et 2, le candidat doit être majeur et titulaire d'un diplôme ou titre à finalité professionnelle de niveau 3, ou équivalent.

Pour préparer le bloc 3, le candidat doit être majeur.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Le candidat doit avoir complété une période d'application de six semaines au sein d'entreprises du secteur (boulangeries).

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

- le directeur de l'EIDB
 - 2 professionnels de la filière choisis par l'école internationale de boulangerie et indépendants de cette dernière.
- Le pourcentage de membres extérieurs à l'autorité délivrant la certification est de 66,66 %
Tous les membres du jury justifient de trois ans minimum d'expérience en boulangerie et sont en activité.

COMPOSITION DU JURY — VAE

- le directeur de l'EIDB
 - 2 professionnels de la filière choisis par l'école internationale de boulangerie et indépendants de cette dernière.
- Le pourcentage de membres extérieurs à l'autorité délivrant la certification est de 66,66 %
Tous les membres du jury justifient de trois ans minimum d'expérience en boulangerie et sont en activité.
Le jury sera composé d'une parité employeur / salarié.

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	45	0	83 %	—
2020	40	0	64 %	81 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP17199, RNCP35761

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP41743

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

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

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37439/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	66
Parcours menés à terme	66
Taux d'achèvement	100 %
Période	08/2023 – 06/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	69
Montant total engagé	274 036 €
Coût moyen par dossier	3 972 €
Durée moyenne	571 h
Période	06/2023 – 03/2026
France compétences	69 %
France Travail	18 %
Entreprise	9 %
Régions	3 %
Reste à charge titulaire	1 %

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