

CQP Boulanger

RNCP38250 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21538
Code(s) ROME	D1102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3021 — Commerce à prédominance alimentaire
Date d'enregistrement	15/11/2023
Date d'échéance	15/11/2026

Certificateur(s)

FEDERATION ENTREP COMMERCE DISTRIBUTION · SIRET : 78485587600040**Commission paritaire nationale de l'Emploi (CPNE) de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire - Fédération du commerce et de la distribution (FCD)**<http://www.fcd.fr>

Partenaires habilités

18 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 18 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
AUCHAN RETAIL SERVICES	83188831800019	Former
AVALYS	78875059400038	Former
CAMPUS CASINO	38026162800032	Former
CENTRE DE FORMATION ET COMPETENCES	43397081100033	Former
CHAMBRE METIERS ARTISANAT DE MOSELLE	18572204800138	Former
CLIQUENNOIS CONSEIL	53774263700011	Former
COOPERATIVE U ENSEIGNE	30460295600142	Former
CORA - PRODUITS CORA - CARTE CORA -	78692030600093	Former
DAQUOTA DISTRIBUTION	43454662800059	Former
EUROCOM STRATEGIES	45171541100018	Former

Liste complète des 18 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp38250-cqp-boulanger/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Boulanger intervient dans la réalisation de l'ensemble des préparations et fabrications de produits frais de boulangerie en garantissant le respect des règles d'hygiène.

ACTIVITÉS VISÉES

Accueil d'un client au sein du magasin ou du drive
Prise en charge des clients au sein du magasin ou du drive
Approvisionnement des produits dans le rayon libre-service
Maintien du bon état marchand du rayon libre-service
Contrôle des niveaux de stock en réserve et en rayon
Maintien du bon état de la réserve
Mise en œuvre des normes d'hygiène et de sécurité
Réalisation de la pâte à pain
Réalisation des pâtons de pain
Préparation des produits finis
Conditionnement des pains et viennoiseries
Préparation à la vente de produits de boulangerie
Accompagnement à la vente de produits de boulangerie

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Recevoir le client en appliquant les consignes de l'établissement afin de maintenir la qualité d'accueil, quel que soit le flux de clients.

Informier le client sur les principales familles de produits et de services de l'établissement afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.

Traiter les demandes clients jusqu'à la prise de congés du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.

Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles dans l'établissement afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.

Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service en tenant compte de l'affluence client afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock.

Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon libre-service afin que les informations de prix à disposition des clients soient à jour.

Veiller à l'état marchand du rayon libre-service tout au long de la journée afin de faciliter la circulation des clients dans les rayons et l'accessibilité aux produits.

Agir contre la démarque dans le respect des procédures de l'établissement afin de limiter les pertes de marchandises.

Réaliser des opérations de comptage dans le respect des procédures en vigueur afin de connaître précisément les quantités de chaque produit en rayon et en stock.

Suivre les entrées et sorties de stock en utilisant les outils de gestion de l'établissement afin d'alerter pour éviter les ruptures de stock ou les surstocks.

Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de faciliter et de sécuriser l'accès aux stocks.

Entretenir le matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes de l'établissement afin de maintenir en état la réserve.

Préparer l'espace et les outils de travail afin de préparer les pains dans le respect des normes d'hygiène et commerciales.

Nettoyer son espace et les outils de travail pendant et après utilisation dans le respect des normes d'hygiène afin de laisser un environnement de travail propre.

Préparer le pétrin en adaptant ses ingrédients afin d'avoir une quantité adaptée aux volumes à réaliser.

Pétrir la pâte afin d'obtenir une pâte façonnable.

Réaliser le pointage de la pâte en utilisant la méthode de planification du magasin afin de former les arômes du pain.

Façonner les pâtons de pain en respectant les consignes du magasin afin de leur donner la forme souhaitée.

Enfourner les pains et viennoiseries en respectant les consignes d'enfournement et de sécurité afin de procéder à leur cuisson.

Défourner les pains et viennoiseries en respectant les consignes de sécurité afin d'avoir des produits cuits.

Préparer les pains et viennoiseries afin de respecter les standards de conditionnement et dans le respect des conditions d'hygiène.

Emballer les pains et les viennoiseries en respectant les procédures de qualité et d'hygiène afin de les mettre à disposition des clients.

Mettre en étalage les produits de boulangerie en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.

Entretenir l'étalage de produits de boulangerie de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.

Entretenir les équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon boulangerie lors de la prise et de la levée de poste afin de garantir la sécurité alimentaire.

Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin.

Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits de boulangerie en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat

Préparer les produits de boulangerie demandés en respectant les demandes clients et consignes du magasin afin de conclure la vente.

Prendre la commande d'un client afin de préparer un produit sur mesure.

Blocs de compétences

RNCP38250BC01 — Gérer la relation client

LISTE DE COMPÉTENCES

Recevoir le client en appliquant les consignes de l'établissement afin de maintenir la qualité d'accueil, quel que soit le flux de clients.

Informer le client sur les principales familles de produits et de services de l'établissement afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.

Traiter les demandes clients jusqu'à la prise de congés du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.

Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles dans l'établissement afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observation en situation de travail

Questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat

RNCP38250BC02 — Mettre en rayon libre-service

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service en tenant compte de l'affluence client afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock.

Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon libre-service afin que les informations de prix à disposition des clients soient à jour.

Veiller à l'état marchand du rayon libre-service tout au long de la journée afin de faciliter la circulation des clients dans les rayons et l'accessibilité aux produits.

Agir contre la démarque dans le respect des procédures de l'établissement afin de limiter les pertes de marchandises.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observation en situation de travail

Questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat

RNCP38250BC03 — Gérer les stocks en réserve

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser des opérations de comptage dans le respect des procédures en vigueur afin de connaître précisément les quantités de chaque produit en rayon et en stock.

Suivre les entrées et sorties de stock en utilisant les outils de gestion de l'établissement afin d'alerter pour éviter les ruptures de stock ou les surstocks.

Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de faciliter et de sécuriser l'accès aux stocks.

Entretenir le matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes de l'établissement afin de maintenir en état la réserve.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observation en situation de travail

Questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat

RNCP38250BC04 — Fabriquer du pain

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer l'espace et les outils de travail afin de préparer les pains dans le respect des normes d'hygiène et commerciales.

Nettoyer son espace et les outils de travail pendant et après utilisation dans le respect des normes d'hygiène afin de laisser un environnement de travail propre.

Préparer le pétrin en adaptant ses ingrédients afin d'avoir une quantité adaptée aux volumes à réaliser.

Pétrir la pâte afin d'obtenir une pâte façonnable.

Réaliser le pointage de la pâte en utilisant la méthode de planification du magasin afin de former les arômes du pain.

Façonner les pâtons de pain en respectant les consignes du magasin afin de leur donner la forme souhaitée.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observation en situation de travail

Questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat

RNCP38250BC05 — Cuire du pain et des viennoiseries

LISTE DE COMPÉTENCES

Enfourner les pains et viennoiseries en respectant les consignes d'enfournement et de sécurité afin de procéder à leur cuisson.

Défournier les pains et viennoiseries en respectant les consignes de sécurité afin d'avoir des produits cuits.

Préparer les pains et viennoiseries afin de respecter les standards de conditionnement et dans le respect des conditions d'hygiène.

Emballer les pains et les viennoiseries en respectant les procédures de qualité et d'hygiène afin de les mettre à disposition des clients.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observation en situation de travail

Questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat

RNCP38250BC06 — Vendre des produits de boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en étalage les produits de boulangerie en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.

Entretenir l'étalage de produits de boulangerie de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.

Entretenir les équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon boulangerie lors de la prise et de la levée de poste afin de garantir la sécurité alimentaire.

Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin.

Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits de boulangerie en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat

Préparer les produits de boulangerie demandés en respectant les demandes clients et consignes du magasin afin de conclure la vente.

Prendre la commande d'un client afin de préparer un produit sur mesure.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Observation en situation de travail

Questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du CQP Boulanger travaille au sein du rayon boulangerie d'un magasin de la grande distribution, relevant de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire (CCN 3305).

Relèvent de cette branche, les entreprises de 11 salariés et plus, réparties en formats de distribution suivants :

- Les hypermarchés : Ils possèdent une surface de vente en libre-service entre 2 500 et 20 000 m², et un assortiment comptant de 25 000 à 40 000 références, dont 3 000 à 5 000 références de produits alimentaires et 20 000 à 35 000 références de produits non-alimentaires. Ils réalisent plus des deux tiers du chiffre d'affaires en alimentation générale
- Les supermarchés :
Ils possèdent une surface de vente en libre-service entre 400 et 2 500 m², et un assortiment comptant de 3 000 à 12 000 références, dont 500 à 1 500 références de produits non alimentaires. Plus des deux tiers du chiffre d'affaires sont réalisés en alimentation générale
- Les supermarchés à dominante marques propres (ex : maxi discomptes) : ils possèdent une surface de vente en libre-service entre 300 et 2 500 m². Ils ont un assortiment réduit : moins de 2 000 références en moyenne
- Les supérettes : magasins de détail non spécialisés à prédominance alimentaire, elles possèdent une surface de vente comprise entre 120 et 400 m²
- Les entrepôts de logistique
- Le commerce de gros (grossistes, dont le cash and carry) : ces entreprises combinent le plus souvent des activités d'entreposage, d'achat et de commerce de gros
- Les sièges sociaux et les centrales d'achat
- Le drive

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Boulangier

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 continue, Contrat de professionnalisation, VAE

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

Le jury de délivrance du CQP est paritaire et délibère s'il est composé à minima de 2 personnes :

1 représentant du collège employeurs

1 représentant du collège salariés.

Base légale

Date de décision	15/11/2023
-------------------------	------------

Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	15/11/2026
Date de dernière délivrance possible	15/11/2030

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2022	44	0	100 %	—
2021	45	0	100 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP32093

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38250/>

Où se former

Formations référencées	3
Organismes	3
Régions couvertes	2
Prix indicatif	3 493 € – 10 320 €
Durée	182 – 280 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	1
Parcours menés à terme	1
Taux d'achèvement	100 %
Période	11/2025 – 07/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	3 494 €
Coût moyen par dossier	3 494 €
Durée moyenne	217 h
Période	09/2025

