

Bouilleur ambulant

RNCP40586 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221, 221s
Formacode(s)	11503, 21501
Code(s) ROME	H2301, H2102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	30/04/2025
Date d'échéance	30/04/2028

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION DES PAYS DE LA LOIRE	13002068800011	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Bouilleur Ambulant est un spécialiste de la distillation, équipé d'un alambic mobile qui lui permet de distiller des fruits « à domicile », pour le compte de producteurs de fruits, professionnels ou particuliers. Le produit final est une eau-de-vie qualitative et personnelle, réservée à la consommation familiale du producteur (contrairement aux distillateurs entrepositaires agréés qui peuvent vendre au grand public).

C'est un métier ancien, mais complètement en phase avec les valeurs contemporaines : faire soi-même, privilégier les circuits courts et l'économie circulaire, valoriser des produits agricoles ad hoc ou en surplus, produire des eaux-de-vie qualitatives.

Le bouilleur ambulant est un chef d'entreprise ou conducteur d'alambic, en charge de fabriquer des produits distillés et de conseiller les récoltants sur la matière première, la fermentation et les conditions d'hygiène nécessaires à celle-ci.

ACTIVITÉS VISÉES

Réceptionne les matières premières chez le client, contrôle le ramassage et le broyage des fruits effectués par le client récoltant,

Assiste le client dans les démarches administratives liées à la commande,

Contrôle la qualité de la fermentation réalisée par le client (stockage des fruits, des mouts, etc),

Détermine le process de distillation qui sera utilisé à partir des matières premières fournies par le récoltant (jus, mouts, marcs,) dans le respect des procédures d'hygiène et de sécurité liées à l'activité (gestion des effluents de distillation dans le respect de l'environnement et des normes),

Conduit l'alambic en toute sécurité et entretient le matériel pour garantir sa fiabilité,

Contrôle la distillation

Définit les conditions de stockage de l'eau de vie et conseille le client dans cette étape pour atteindre une qualité

optimale,

Contrôle le vieillissement des eaux de vie pour une conservation optimale des produits,

Prend en charge les démarches administratives liées à la production (prépare les documents administratifs à fournir aux douanes pour son propre compte et celui de son client),

Définit et met en œuvre la commercialisation de son activité,

Effectue le suivi comptable de son activité

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Conseiller sur la récolte et la préparation des matières premières avant fermentation en préconisant à son client des méthodes de ramassage, en lui expliquant le résultat prévisible au regard de la matière récoltée et en lui conseillant des choix de stockage adaptés.

Conseiller sur les techniques de fermentation/distillation en exposant les conditions optimales de fermentation, en récapitulant toutes les étapes à suivre et la réglementation inhérente à l'activité afin que cela soit fait dans le respect des règles d'hygiène.

Evaluer et certifier le mout fermenté en contrôlant l'ouverture des récipients, en anticipant la production en termes quantitatifs et qualitatifs afin de certifier le mout du client en prévision de sa distillation.

Conduire l'alambic en effectuant les mises à niveau nécessaire avant utilisation, en séparant l'évacuation des eaux, en raccordant l'alambic afin d'effectuer la mise à feu et la montée en température de l'alambic en toute sécurité.

Suivre et contrôler le process de distillation adapté à la matière première et au produit fini souhaité dans le respect des bonnes pratiques et des règles d'hygiène et de sécurité.

Rectifier le produit distillé en ajoutant un volume d'eau afin de réduire le pourcentage volumique de l'alcool issue de la distillation afin de respecter la réglementation et le souhait du client.

Assurer les conditions optimales au vieillissement du produit distillé en adaptant le conditionnement, les lieux et conditions de stockage et en préconisant au client une exposition à l'air plus longue.

Procéder à la filtration du produit distillé en clarifiant les alcools issus de l'étape de vieillissement du produit et en ôtant les mauvais goûts à l'aide d'un micro-filtre.

Préparer l'atelier de distillation public ou chez un particulier en organisant le poste de travail, en anticipant les risques bactériologiques afin de respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Entretenir l'alambic en vérifiant les pièces d'usure, en démontant et en nettoyant chaque pièce afin d'identifier toute panne et intervenir si besoin.

Nettoyer le lieu de distillation et son matériel en appliquant les techniques de nettoyage adaptées aux installations et à l'environnement, en débarrassant le matériel afin de respecter le lieu de travail.

Gérer les effluents issus de la distillation en les stockant dans une fosse, en les éliminant selon un plan d'épandage, en utilisant des filières d'éliminations innovants afin de minimiser son impact sur l'environnement.

Collaborer avec les services des douanes en réalisant les démarches administratives et en informant son client des démarches que l'on effectue en son nom afin d'être en accord avec la réglementation propre au bouilleur ambulant.

Participer aux opérations de gestion courante de l'atelier de distillation en affichant le prix de vente, en émettant les factures et les devis, en échangeant avec son comptable et en prenant en compte les coûts liés à son activité afin de mener une activité rentable.

Assurer la commercialisation de sa prestation et/ou de ses produits issus de la distillation en utilisant tous les canaux de communication adéquats afin de communiquer sur son activité et ses tournées.

Participer à la promotion de ses produits issu de la distillation en réalisant une étude de marché et en assurant la promotion du produit en proposant un événement, un contenant, un design ou une étiquette afin de développer sa visibilité.

Blocs de compétences

RNCP40586BC01 — Distiller dans le respect de la réglementation après avoir évalué la qualité du mout fermenté

LISTE DE COMPÉTENCES

Conseiller sur la récolte et la préparation des matières premières avant fermentation en préconisant à son client des méthodes de ramassage, en lui expliquant le résultat prévisible au regard de la matière récoltée et en lui conseillant des choix de stockage adaptés.

Conseiller sur les techniques de fermentation/distillation en exposant les conditions optimales de fermentation, en récapitulant toutes les étapes à suivre et la réglementation inhérente à l'activité afin que cela soit fait dans le respect

des règles d'hygiène.

Evaluer et certifier le mout fermenté en contrôlant l'ouverture des récipients, en anticipant la production en termes quantitatifs et qualitatifs afin de certifier le mout du client en prévision de sa distillation.

Conduire l'alambic en effectuant les mises à niveau nécessaire avant utilisation, en séparant l'évacuation des eaux, en raccordant l'alambic afin d'effectuer la mise à feu et la montée en température de l'alambic en toute sécurité.

Suivre et contrôler le process de distillation adapté à la matière première et au produit fini souhaité dans le respect des bonnes pratiques et des règles d'hygiène et de sécurité.

Rectifier le produit distillé en ajoutant un volume d'eau afin de réduire le pourcentage volumique de l'alcool issue de la distillation afin de respecter la réglementation et le souhait du client.

Assurer les conditions optimales au vieillissement du produit distillé en adaptant le conditionnement, les lieux et conditions de stockage et en préconisant au client une exposition à l'air plus longue.

Procéder à la filtration du produit distillé en clarifiant les alcools issus de l'étape de vieillissement du produit et en ôtant les mauvais goûts à l'aide d'un micro-filtre.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuve de Technologie

Epreuve de Pratique professionnelle

RNCP40586BC02 — Installer et entretenir l'alambic et éliminer les déchets dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer l'atelier de distillation public ou chez un particulier en organisant le poste de travail, en anticipant les risques bactériologiques afin de respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Entretenir l'alambic en vérifiant les pièces d'usure, en démontant et en nettoyant chaque pièce afin d'identifier toute panne et intervenir si besoin.

Nettoyer le lieu de distillation et son matériel en appliquant les techniques de nettoyage adaptées aux installations et à l'environnement, en débarrassant le matériel afin de respecter le lieu de travail.

Gérer les effluents issus de la distillation en les stockant dans une fosse, en les éliminant selon un plan d'épandage, en utilisant des filières d'éliminations innovants afin de minimiser son impact sur l'environnement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuve de sécurité et hygiène

RNCP40586BC03 — Réaliser les opérations de gestion courante de l'atelier de distillation dans le respect de la réglementation spécifique du métier

LISTE DE COMPÉTENCES

Collaborer avec les services des douanes en réalisant les démarches administratives et en informant son client des démarches que l'on effectue en son nom afin d'être en accord avec la réglementation propre au bouilleur ambulant.

Participer aux opérations de gestion courante de l'atelier de distillation en affichant le prix de vente, en émettant les factures et les devis, en échangeant avec son comptable et en prenant en compte les coûts liés à son activité afin de mener une activité rentable.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuve de réglementation

Epreuve de gestion

RNCP40586BC04 — Commercialiser sa prestation et/ou les produits issus de la distillation

LISTE DE COMPÉTENCES

Assurer la commercialisation de sa prestation et/ou de ses produits issus de la distillation en utilisant tous les canaux de communication adéquats afin de communiquer sur son activité et ses tournées.

Participer à la promotion de ses produits issus de la distillation en réalisant une étude de marché et en assurant la promotion du produit en proposant un événement, un contenant, un design ou une étiquette afin de développer sa visibilité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuve d'innovation - commercialisation

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le bouilleur ambulant appartient au secteur artisanal, et plus précisément à la production de boissons alcooliques distillées. Le secteur est en grande majorité composé d'entreprises individuelles qui exercent l'activité à titre principal, parfois secondaire.

Ce sont principalement des entreprises unipersonnelles, sans salariés.

Il y avait en 2024 : 862 producteurs d'eau de vie naturelle dont 227 en Nouvelle Aquitaine et 125 dans le Grand Est (sources : Data CMA France, Activités et nombre d'entreprises août 2024).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Bouilleur ambulant, conducteur d'alambic, chef d'entreprise

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

La réglementation française applicable à l'activité est la suivante : Articles 327-328 du code des impôts relatifs au permis de circulation de l'alambic · Articles 335, 336, 337 du code des impôts relatifs aux obligations du bouilleur ambulant · Articles 318, 319, 320 et 321 du code des impôts relatifs aux lieux de distillation.

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 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique
Salaire médian (mensuel)	1 974 €
Familles professionnelles (FAP)	E2X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries chimiques et plastiques · tension 3/5 (Modérée) E2X40 — Ouvriers qualifiés des industries chimiques et plastiques · tension 4/5 (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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	53 853
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	34 %
Familles professionnelles (FAP)	E2X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries chimiques et plastiques E2X40 — Ouvriers qualifiés des industries chimiques et plastiques 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

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Prérequis :

- Avoir l'âge minimum légal pour consommer des boissons alcoolisées (18 ans)
- Posséder un niveau de formation générale équivalent à celui de la troisième générale.
- Satisfaire à un entretien de positionnement et de motivation

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

Le jury général est présidé par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou son représentant délivrant la certification.

Le jury général est présidé par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou son représentant. Il comprend :

- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers ;
- un ou plusieurs formateurs de chambres de métiers et de l'artisanat ou d'école de formation professionnelle chargés de la préparation au Brevet technique des métiers désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle elle organise seule la formation ;
- les présidents des jurys particuliers ;
- le directeur départemental du travail ou son représentant, si possible ;
- l'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique, si possible ;

Le jury comprend au moins 60% de professionnels du métier, extérieurs à l'organisme certificateur.

Base légale

Date de décision	30/04/2025
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	30/04/2028
Date de dernière délivrance possible	30/04/2032

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2023	6	0	100 %	100 %
2022	6	0	100 %	67 %
2021	7	0	100 %	86 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP34382

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40586/>

Où se former

Formations référencées	2
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	1 302 €

Durée	42 h
-------	------

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	10
Parcours menés à terme	10
Taux d'achèvement	100 %
Période	06/2025 – 01/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	7
Montant total engagé	9 114 €
Coût moyen par dossier	1 302 €
Durée moyenne	42 h
Période	05/2025 – 12/2025
France compétences	94 %
Reste à charge titulaire	6 %

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