

Boulangier (BM)

RNCP40920 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21538
Code(s) ROME	D1102, M1302
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	25/06/2025
Date d'échéance	25/06/2028

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

23 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 17 à former et organiser l'évaluation et 6 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASSOCIATION GESTIONNAIRE DU CFA INTERPROFESSIONNEL D'EURE-ET-LOIR	3079185240 0017	Former
CAMPUS DE GROISY	3002314460 0018	Former
CAMPUS DES METIERS DE MOSELLE	1857220480 0153	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS D'ALSACE	1867022390 0093	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA REGION OCCITANIE, PYRENEES-MEDITERRANEE	1300279310 0018	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION BOURGOGNE FRANCHE-COMTE	1300260730 0010	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION BRETAGNE	1300279490 0010	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION DES PAYS DE LA LOIRE	1300206880 0011	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION HAUTS-DE-FRANCE	1300237400 0439	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION ILE-DE-FRANCE	1300279720 0012	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 23 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp40920-boulangier-bm/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La création de la certification de Boulanger – Brevet de Maîtrise s'inscrit dans une dynamique volontaire de la profession visant à répondre aux besoins croissants en qualifications professionnelles des entreprises artisanales du secteur. Dans un paysage concurrentiel en mutation, le secteur de la boulangerie artisanale fait face à des enjeux majeurs liés à l'essor des boulangeries industrielles, des enseignes de grande distribution, des terminaux de cuisson et des chaînes de franchise.

Dans ce contexte, le rôle du boulanger indépendant évolue significativement : il ne s'agit plus seulement de maîtriser les gestes techniques, mais aussi d'innover, de piloter une production qualitative, d'assurer la gestion et la rentabilité de l'entreprise, de répondre aux attentes de durabilité, de proximité et de conseil des consommateurs. Le BM Boulanger a ainsi pour vocation de professionnaliser les artisans dans leur double fonction de maître de production et entrepreneur de la filière alimentaire, en leur permettant de concevoir des produits originaux, sains et différenciants, de manager des équipes, de développer une stratégie commerciale ancrée dans les attentes locales, et d'assurer la pérennité économique de leur activité.

Cette certification de niveau 5 vise donc à doter les professionnels d'un haut niveau de technicité, d'une vision stratégique du métier et de compétences transversales en gestion, commercialisation et encadrement, indispensables dans une économie de plus en plus compétitive et tournée vers l'expérience client et l'excellence artisanale.

ACTIVITÉS VISÉES

Prévision et sélection des moyens nécessaires à la réalisation de produits de boulangerie

Organiser les achats et la gestion des stocks

Mise en place d'un processus de production au sein du fournil garantissant la qualité des produits.

Intégration d'une démarche qualité de production et de préservation de l'environnement

Entretien périodique et la maintenance technique des matériels et des locaux

Application des règles d'hygiène et de sécurité

Mise en place des processus garantissant l'hygiène des matières premières des produits finis et leur traçabilité

Fabrication, culture et utilisation de tous types de pré fermentations à acidité lactique ou acétique

Fabrication de tous types de pains

Fabriquer tous types de viennoiseries classiques et innovantes

Fabriquer des produits salés ou sucrés de boulangerie

Fabriquer des sandwiches et tartines innovants et créatifs

Réaliser des décors en utilisant des pâtes levées, des pâtes mortes, pâtes au sirop, pâte à écriture.

Conduite d'un projet de création d'entreprise, de reprise ou de développement d'activités

Pilotage au quotidien de la rentabilité de l'entreprise de boulangerie

Définition du positionnement et de la politique commerciale d'une boulangerie

Mise en place de la politique tarifaire applicable aux boulangeries

Conception des outils et des vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels

Identification des souhaits de sa clientèle et proposition d'une offre adaptée à sa demande

Encadrement des ventes et de l'après-vente des prestations de boulangerie

Préparation et réalisation d'un recrutement (embauche d'un collaborateur, d'un jeune en contrat d'apprentissage)

Développement des compétences des salariés et des apprentis

Analyse et amélioration de l'organisation du travail de l'atelier de production, de l'espace de vente

Animation des équipes de l'entreprise de boulangerie

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires en évaluant les besoins en ressources, afin d'assurer la réalisation de produits de boulangerie dans le respect des exigences de qualité, de production et de sécurité.

Organiser les achats des matières premières et des consommables sur le long, moyen et court terme, afin de garantir leur disponibilité pour la production en identifiant et sélectionnant des fournisseurs, y compris en circuit court proposant des produits locaux et bio.

Compléter et vérifier les documents commerciaux (bons de commande, bons de livraison, factures) afin d'assurer la traçabilité, le suivi des achats et la conformité administrative des approvisionnements.

Gérer les stocks de matières premières et des produits intermédiaires en contrôlant leur qualité et leur quantité, en définissant des lieux de stockage adaptés, et en assurant un suivi différencié selon leur nature (denrées périssables ou non périssables) tout en garantissant la traçabilité des produits afin de sécuriser l'approvisionnement et la qualité

de production.

Mettre en œuvre une politique de production boulangère « juste à temps », pour la fabrication de produits horaires (ex. : croissants du dimanche matin, pains au chocolat à 16h) en déterminant le nombre de fournées nécessaires selon les conditions atmosphériques et les flux de clientèle, afin d'assurer la disponibilité des produits au bon moment tout en limitant les pertes.

Instaurer une procédure de contrôle qualité, en vérifiant la conformité des produits finis avant leur livraison en magasin ou à l'extérieur et en appliquant les mesures correctives appropriées afin de garantir des produits conformes aux exigences internes et à la satisfaction client.

Déployer une démarche de production écoresponsable en recyclant les invendus de boulangerie (vente à prix réduit, dons, retransformation, etc.) et en réduisant l'usage d'emballages, en privilégiant des matériaux écoresponsables (papier recyclé, certifié PEFC, emballages consignés, etc.), afin de limiter l'impact environnemental de l'activité.

Assurer ou faire assurer l'entretien périodique et la maintenance technique du matériel et des locaux afin de garantir leur bon fonctionnement et prévenir les pannes, en identifiant les besoins spécifiques d'entretien selon l'activité et les préconisations des fabricants et en mettant en place un planning d'entretien pour les appareils (de réfrigération, le pétrin, les fours, etc.)

Mettre en œuvre et piloter les dispositifs d'hygiène et de prévention des risques professionnels en assurant le suivi du document unique, le respect du plan d'évacuation, la sensibilisation du personnel aux normes de sécurité et d'hygiène, le contrôle des équipements et tenues, Application des principes de la méthode HACCP, ainsi que l'application d'un plan de nettoyage et de désinfection structuré afin de garantir la sécurité des personnes et la conformité sanitaire de l'environnement de travail.

Définir les modalités de contrôle des produits à réception en identifiant les critères sanitaires (les températures, les conditions de transport et les dates de péremption, etc.) afin de garantir leur conformité aux exigences d'hygiène et de sécurité

Élaborer et formaliser les procédures sanitaires à destination des autorités de contrôle en intégrant les exigences réglementaires applicables, afin de garantir la conformité sanitaire des productions.

Élaborer, cultiver et entretenir un ferment naturel afin de garantir la régularité, la qualité et les propriétés organoleptiques des productions boulangères, en maîtrisant son activité et son acidité, et en ajustant sa stabilité dans le temps.

Réaliser une pâte à pain manuellement ou mécaniquement en appliquant les techniques de pétrissage adaptées en intégrant les préfermentations et en ajustant les temps de pointage d'obtenir une structure de pâte conforme aux objectifs de production

Maîtriser les techniques de fermentation afin d'optimiser le développement et la qualité des pains, en mettant en œuvre les méthodes appropriées et en ajustant les durées de fermentation selon l'aspect et la consistance de la pâte, la température et les conditions climatiques.

Procéder à la finition du produit et/ou en assurer la supervision, en respectant les étapes de pesée conforme à la législation, de mise en forme, de détente, de façonnage, d'apprêt, de mise au four et de ressuage.

Fabriquer des pâtes à viennoiserie (levée et levée feuilletée) en adaptant les techniques de fermentation du pain à la viennoiserie (levain liquide) et en réalisant les étapes de pointage, tourage, façonnage, incorporation de garnitures (crème, compote, etc.), apprêt, dorure et cuisson afin d'obtenir des viennoiseries à la qualité gustative, à la texture et à l'aspect conformes aux standards artisanaux.

Créer des viennoiseries innovantes en variant formes, saveurs, textures et finitions consommables, afin de valoriser une démarche de création artisanale et de proposer une offre renouvelée et attractive.

Réaliser des produits salés et sucrés de boulangerie à base de pâte levée, pâte brisée, pâte feuilletée, pâte sucrée et pâte à choux, afin de proposer une offre variée en adaptant les techniques de fabrication aux spécificités de chaque type de pâte et en intégrer les appareils et les garnitures dans le respect des règles d'hygiène

Concevoir des produits salés ou sucrés innovants en associant les goûts et les textures, et en calibrant des portions attractives pour la clientèle, afin de proposer une offre équilibrée, originale et adaptée aux attentes de consommation chaude ou froide.

Réaliser des pièces décoratives et de présentation en boulangerie, en fabriquant des décors sur pains pour des manifestations, ainsi que des pièces pour buffets ou vitrines commerciales, en utilisant des techniques spécifiques et des colorants naturels, afin de valoriser l'offre produit et renforcer l'attractivité visuelle du point de vente.

Conduire un projet de création et de développement d'entreprise en s'appuyant sur un business model, en identifiant les leviers d'aide financiers et administratifs, et en construisant un argumentaire et une présentation afin de défendre son projet dans un registre adapté à ses interlocuteurs.

Elaborer

Elaborer un dossier financier de son entreprise en justifiant sa stratégie au moyen des comptes de résultats et des bilans, en élaborant un plan de financement, en commentant la rentabilité, la santé financière du secteur de boulangerie, en arbitrando les investissements à réaliser afin de convaincre de son projet ses partenaires extérieurs. Piloter au quotidien la rentabilité de l'entreprise de boulangerie, en établissant le seuil de rentabilité de chaque prestation, en contrôlant la valeur des stocks et sa rotation, en négociant les délais fournisseurs, en contrôlant et en veillant à l'équilibre de sa trésorerie afin de développer les profits de sa structure.

Définir le positionnement et la politique commerciale de l'entreprise de boulangerie en concevant une offre lisible à destination des particuliers et des professionnels, en développant une gamme de prestation et de services spécifiques, en répondant aux appels d'offre de marché public et privé afin de distinguer son offre de la concurrence.

Déterminer une politique tarifaire applicable aux réalisations et aux prestations de boulangerie en calculant le taux de marge par nature de production, en fixant le taux de remise tarifaire applicable selon les réalisations demandées et la taille du marché tout en veillant à encadrer des modalités ou facilités de paiement pouvant être accordées à la clientèle de particuliers ou de professionnels.

Participer ou superviser la conception d'outils et de vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels en concevant un book présentant les réalisations et prestations de boulangerie et en mettant en œuvre tout type d'outils, de canaux ou de supports de communication permettant de développer la notoriété de l'entreprise de boulangerie

Identifier les souhaits de sa clientèle en prenant compte des besoins, des attentes et des contraintes du client, en proposant des prestations de boulangerie adaptées à leurs besoins, sans omettre la transmission d'informations au client sur les ingrédients utilisés, afin de proposer une offre adaptée à la demande client.

Organiser l'encadrement des ventes et de l'après-vente des prestations de l'entreprise de boulangerie en assurant la conduite d'une négociation commerciale en français et/en anglais, en argumentant sur sa gamme de produits et techniques utilisées, en étant force de proposition, en ayant des objectifs de vente à moyen, court et long terme afin de développer ses ventes et fidéliser sa clientèle.

Préparer et réaliser un recrutement en définissant au préalable les besoins en compétences de l'entreprise, la fiche de poste associée, en rédigeant une offre d'emploi, en recherchant le canal de diffusion adéquat afin de pouvoir contractualiser sa collaboration avec son futur collaborateur.

Participer au développement des compétences des salariés et des apprentis en élaborant un plan de formation, en organisant des séquences d'évaluation du jeune alternant dans l'entreprise de boulangerie afin de le faire évoluer au niveau des compétences en adéquation avec le référentiel du titre/diplôme visé.

Améliorer l'organisation du travail en atelier et sur chantier en planifiant et distribuant des tâches, en constituant les équipes et en définissant les plannings de ces équipes en fonction des compétences à mettre en œuvre dans le respect du droit du travail et de la sécurité.

Participer à l'amélioration des conditions de travail en sensibilisant les salariés à la transmission des savoirs sur l'ensemble des collaborateurs, en mettant en place une politique de rémunération en accord avec les accords de branche, en intégrant les enjeux environnementaux, sociaux, économiques et éthiques afin d'améliorer le bien-être au travail.

Animer les équipes de l'entreprise de boulangerie, en transmettant les informations et consignes, les modes de collaboration attendus, en conduisant des entretiens professionnels, en assurant la prévention et la gestion des comportements des salariés, avec les clients et sur les sites.

Blocs de compétences

RNCP40920BC01 — Préparer, organiser et superviser la production boulangère sur un site ou en multi sites

LISTE DE COMPÉTENCES

Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires en évaluant les besoins en ressources, afin d'assurer la réalisation de produits de boulangerie dans le respect des exigences de qualité, de production et de sécurité.

Organiser les achats des matières premières (farines type 45, 55, 65, beurre fin, beurre de tourage, etc.) et des consommables (barquette, napperons, etc.) sur le long, moyen et court terme, afin de garantir leur disponibilité pour la production en identifiant et sélectionnant des fournisseurs, y compris en circuit court proposant des produits locaux et bio.

Compléter et vérifier les documents commerciaux (bons de commande, bons de livraison, factures) afin d'assurer la traçabilité, le suivi des achats et la conformité administrative des approvisionnements.

Gérer les stocks de matières premières et des produits intermédiaires en contrôlant leur qualité et leur quantité, en définissant des lieux de stockage adaptés, et en assurant un suivi différencié selon leur nature (denrées périssables ou non périssables) tout en garantissant la traçabilité des produits afin de sécuriser l'approvisionnement et la qualité de production.

Mettre en œuvre une politique de production boulangère « juste à temps », pour la fabrication de produits horaires (ex. : croissants du dimanche matin, pains au chocolat à 16h) en déterminant le nombre de fournées nécessaires selon les conditions atmosphériques et les flux de clientèle, afin d'assurer la disponibilité des produits au bon moment tout en limitant les pertes.

Instaurer une procédure de contrôle qualité, en vérifiant la conformité des produits finis avant leur livraison en magasin ou à l'extérieur et en appliquant les mesures correctives appropriées afin de garantir des produits conformes aux exigences internes et à la satisfaction client.

Déployer une démarche de production écoresponsable en recyclant les invendus de boulangerie (vente à prix réduit, dons, retransformation, etc.) et en réduisant l'usage d'emballages, en privilégiant des matériaux écoresponsables (papier recyclé, certifié PEFC, emballages consignés, etc.), afin de limiter l'impact environnemental de l'activité.

Assurer ou faire assurer l'entretien périodique et la maintenance technique du matériel et des locaux afin de garantir leur bon fonctionnement et prévenir les pannes, en identifiant les besoins spécifiques d'entretien selon l'activité et les préconisations des fabricants et en mettant en place un planning d'entretien pour les appareils (de réfrigération, le pétrin, les fours, etc.)

Mettre en œuvre et piloter les dispositifs d'hygiène et de prévention des risques professionnels en assurant le suivi du document unique, le respect du plan d'évacuation, la sensibilisation du personnel aux normes de sécurité et d'hygiène, le contrôle des équipements et tenues, Application des principes de la méthode HACCP, ainsi que l'application d'un plan de nettoyage et de désinfection structuré afin de garantir la sécurité des personnes et la conformité sanitaire de l'environnement de travail.

Définir les modalités de contrôle des produits à réception en identifiant les critères sanitaires (les températures, les conditions de transport et les dates de péremption, etc.) afin de garantir leur conformité aux exigences d'hygiène et de sécurité

Élaborer et formaliser les procédures sanitaires à destination des autorités de contrôle en intégrant les exigences réglementaires applicables, afin de garantir la conformité sanitaire des productions.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situation professionnelle

Etude de cas

RNCP40920BC02 — Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants

LISTE DE COMPÉTENCES

Élaborer, cultiver et entretenir un ferment naturel afin de garantir la régularité, la qualité et les propriétés organoleptiques des productions boulangères, en maîtrisant son activité et son acidité, et en ajustant sa stabilité dans le temps.

Réaliser une pâte à pain manuellement ou mécaniquement en appliquant les techniques de pétrissage adaptées en intégrant les préfermentations et en ajustant les temps de pointage d'obtenir une structure de pâte conforme aux objectifs de production

Maîtriser les techniques de fermentation afin d'optimiser le développement et la qualité des pains, en mettant en œuvre les méthodes appropriées et en ajustant les durées de fermentation selon l'aspect et la consistance de la pâte, la température et les conditions climatiques.

Procéder à la finition du produit et/ou en assurer la supervision, en respectant les étapes de pesée conforme à la législation, de mise en forme, de détente, de façonnage, d'apprêt, de mise au four et de ressuage.

Fabriquer des pâtes à viennoiserie (levée et levée feuilletée) en adaptant les techniques de fermentation du pain à la viennoiserie (levain liquide) et en réalisant les étapes de pointage, tourage, façonnage, incorporation de garnitures (crème, compote, etc.), apprêt, dorure et cuisson afin d'obtenir des viennoiseries à la qualité gustative, à la texture et à l'aspect conformes aux standards artisanaux.

Créer des viennoiseries innovantes en variant formes, saveurs, textures et finitions consommables, afin de valoriser une démarche de création artisanale et de proposer une offre renouvelée et attractive.

Réaliser des produits salés et sucrés de boulangerie à base de pâte levée, pâte brisée, pâte feuilletée, pâte sucrée et pâte à choux, afin de proposer une offre variée en adaptant les techniques de fabrication aux spécificités de chaque type de pâte et en intégrant les appareils et les garnitures dans le respect des règles d'hygiène

Concevoir des produits salés ou sucrés innovants en associant les goûts et les textures, et en calibrant des portions

attractives pour la clientèle, afin de proposer une offre équilibrée, originale et adaptée aux attentes de consommation chaude ou froide.

Réaliser des pièces décoratives et de présentation en boulangerie, en fabriquant des décors sur pains pour des manifestations, ainsi que des pièces pour buffets ou vitrines commerciales, en utilisant des techniques spécifiques et des colorants naturels, afin de valoriser l'offre produit et renforcer l'attractivité visuelle du point de vente.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle

RNCP40920BC03 — Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une entreprise de boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

Conduire un projet de création et de développement d'entreprise en s'appuyant sur un business model, en identifiant les leviers d'aide financiers et administratifs, et en construisant un argumentaire et une présentation afin de défendre son projet dans un registre adapté à ses interlocuteurs.

Elaborer un dossier financier de son entreprise en justifiant sa stratégie au moyen des comptes de résultats et des bilans, en élaborant un plan de financement, en commentant la rentabilité, la santé financière du secteur de boulangerie, en arbitrando les investissements à réaliser afin de convaincre de son projet ses partenaires extérieurs.

Piloter au quotidien la rentabilité de l'entreprise de boulangerie, en établissant le seuil de rentabilité de chaque prestation, en contrôlant la valeur des stocks et sa rotation, en négociant les délais fournisseurs, en contrôlant et en veillant à l'équilibre de sa trésorerie afin de développer les profits de sa structure.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dossier

Etude de cas

RNCP40920BC04 — Commercialiser des fabrications et prestations de boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

Définir le positionnement et la politique commerciale de l'entreprise de boulangerie en concevant une offre lisible à destination des particuliers et des professionnels, en développant une gamme de prestation et de services spécifiques, en répondant aux appels d'offre de marché public et privé afin de distinguer son offre de la concurrence.

Déterminer une politique tarifaire applicable aux réalisations et aux prestations de boulangerie en calculant le taux de marge par nature de production, en fixant le taux de remise tarifaire applicable selon les réalisations demandées et la taille du marché tout en veillant à encadrer des modalités ou facilités de paiement pouvant être accordées à la clientèle de particuliers ou de professionnels.

Participer ou superviser la conception d'outils et de vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels en concevant un book présentant les réalisations et prestations de boulangerie et en mettant en œuvre tout type d'outils, de canaux ou de supports de communication permettant de développer la notoriété de l'entreprise de boulangerie

Identifier les souhaits de sa clientèle en prenant compte des besoins, des attentes et des contraintes du client, en proposant des prestations de boulangerie adaptées à leurs besoins, sans omettre la transmission d'informations au client sur les ingrédients utilisés, afin de proposer une offre adaptée à la demande client.

Organiser l'encadrement des ventes et de l'après-vente des prestations de l'entreprise de boulangerie en assurant la conduite d'une négociation commerciale en français et/en anglais, en argumentant sur sa gamme de produits et techniques utilisées, en étant force de proposition, en ayant des objectifs de vente à moyen, court et long terme afin de développer ses ventes et fidéliser sa clientèle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de cas

RNCP40920BC05 — Former, accompagner et gérer les ressources humaines d'une entreprise de boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer et réaliser un recrutement en définissant au préalable les besoins en compétences de l'entreprise, la fiche de poste associée, en rédigeant une offre d'emploi, en recherchant le canal de diffusion adéquat afin de pouvoir contractualiser sa collaboration avec son futur collaborateur.

Participer au développement des compétences des salariés et des apprentis en élaborant un plan de formation, en organisant des séquences d'évaluation du jeune alternant dans l'entreprise de boulangerie afin de le faire évoluer au

niveau des compétences en adéquation avec le référentiel du titre/diplôme visé.

Améliorer l'organisation du travail en atelier et sur chantier en planifiant et distribuant des tâches, en constituant les équipes et en définissant les plannings de ces équipes en fonction des compétences à mettre en œuvre dans le respect du droit du travail et de la sécurité.

Participer à l'amélioration des conditions de travail en sensibilisant les salariés à la transmission des savoirs sur l'ensemble des collaborateurs, en mettant en place une politique de rémunération en accord avec les accords de branche, en intégrant les enjeux environnementaux, sociaux, économiques et éthiques afin d'améliorer le bien-être au travail.

Animer les équipes de l'entreprise de boulangerie, en transmettant les informations et consignes, les modes de collaboration attendus, en conduisant des entretiens professionnels, en assurant la prévention et la gestion des comportements des salariés, avec les clients et sur les sites.

MODALITÉS D'ÉVALUATION
Etude de cas
Mise en situation professionnelle

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS
Le métier visé par le Brevet de Maîtrise Boulanger est celui de boulanger artisan, chef d'entreprise ou salarié hautement qualifié dans une structure artisanale ou une TPE/PME du secteur de la boulangerie-pâtisserie. Cette certification de niveau 5 atteste des compétences nécessaires pour maîtriser la production boulangère, mais aussi pour diriger une entreprise artisanale, en intégrant les dimensions économiques, juridiques, managériales et commerciales. Le BM Boulanger vise la double dimension métier / gestion d'entreprise

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES
Le titulaire de la certification exerce principalement comme chef d'entreprise artisanale dans le secteur de la boulangerie, porteur de projet de création ou de reprise, ou encore gestionnaire d'un site de production, d'un fournil avec point(s) de vente ou d'un réseau multi-sites. Il peut également être salarié en reconversion ou en recherche de reconnaissance de ses compétences et de son savoir-faire artisanal.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ
Le métier de boulanger est une activité réglementée, soumise à qualification. Pour s'installer le chef d'entreprise doit être titulaire au minimum d'un niveau 3 dans le métier concerné (Décret 98-246 du 2 avril 1998 / article 16I de la loi du 5 juillet 1996). L'obtention du Brevet de maîtrise délivre également la qualité de maître artisan (Décret 98-246 du 2 avril 1998) à son titulaire. Ce titre est pour le consommateur une garantie d'une haute maîtrise professionnelle, mais aussi d'une aptitude à la gestion d'entreprise et à la formation des jeunes en apprentissage, gage de la pérennité de l'entreprise.

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)	14 773
Jugés difficiles à recruter	53 %

Emplois saisonniers	16 %
Familles professionnelles (FAP)	L6X00 — Dirigeants de petites et moyennes entreprises de moins de 50 salariés S0X42 — Boulangers, pâtisseries

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour accéder à la certification BM Boulanger, certification de niveau 5, les candidats doivent satisfaire à l'une des conditions suivantes :

- Être titulaire d'un diplôme · de niveau 4 dans le métier concerné
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 et faire état de 3 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans l'activité et satisfaisant à un entretien de positionnement
- Ne pas être titulaire d'un niveau 3 mais faire état de 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans l'activité et satisfaisant à un entretien de positionnement

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. Il comprend :

1. un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
2. un ou plusieurs formateurs de chambres de métiers et de l'artisanat ou d'école de formation professionnelle chargés de la préparation du BM Boulanger désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
3. les présidents des jurys particuliers,
4. le directeur départemental du travail ou son représentant, si possible ;
5. l'inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique, si possible ;

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat (lui-même président du jury général) :

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

1. un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
2. un ou plusieurs formateurs de chambres de métiers et de l'artisanat ou d'école de formation professionnelle chargés de la préparation du BM Boulanger désigné par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou par l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
3. les présidents des jurys particuliers,
4. le directeur départemental du travail ou son représentant, si possible ;
5. l'inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique, si possible ;

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	6 898 €
Selon la branche	6 898 € – 7 233 €
Prise en charge	Branches concernées
6 898 €	Valeur par défaut · 204 branches

7 233 €

CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Pâtisserie, CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNE industries alimentaires diverses

Base légale

Date de décision	25/06/2025
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	25/06/2028
Date de dernière délivrance possible	25/06/2032

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	40	0	100 %	—
2023	40	0	100 %	84 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP34454

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP34454, RNCP35966, RNCP36598, RNCP36715, RNCP37528, RNCP37531, RNCP37642, RNCP37866, RNCP38051, RNCP38527, RNCP39381, RNCP40259

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40920/>

Où se former

Formations référencées	16
Organismes	6
Régions couvertes	6
Prix indicatif	504 € – 15 540 €
Durée	98 – 825 h

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

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	16
Organismes gestionnaires (CFA)	10
Organismes formateurs	15
Régions couvertes	8

Départements couverts	15
Organismes certifiés Qualiopi	15
Sessions	de 08/2025 à 07/2029

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	7
Parcours menés à terme	4
Taux d'achèvement	57 %
Période	09/2025 – 09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	6
Montant total engagé	8 430 €
Coût moyen par dossier	1 405 €
Durée moyenne	94 h
Période	08/2025 – 01/2026
France compétences	92 %
Reste à charge titulaire	8 %

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