

# Boulangier

RNCP41743 · 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   | 27/11/2025                 |
| Date d'échéance         | 27/11/2030                 |

## 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, etc.).

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

Conception du projet entrepreneurial de boulangerie artisanale  
Structuration opérationnelle et stratégique de la boulangerie artisanale  
Gestion durable des approvisionnements et de conformité sanitaire  
Valorisation commerciale de l'offre et développement de la relation client  
Pilotage de l'activité et gestion des ressources humaines  
Préparation de la production de pains, biscuits et viennoiseries biologiques  
Production de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

Réaliser une étude de marché en utilisant des méthodes adaptées (recherche documentaire, études qualitatives et/ou quantitatives) en analysant 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 utilisant 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.

Choisir la structure juridique la plus appropriée pour l'entreprise en analysant les impacts fiscaux, sociaux et patrimoniaux des différents statuts juridiques envisageables, en prenant en compte des spécificités du projet entrepreneurial et de la réglementation applicable à l'activité de boulangerie afin d'optimiser la gestion fiscale et sociale de l'entreprise.

Évaluer les besoins financiers initiaux de l'entreprise de boulangerie artisanale en identifiant les investissements nécessaires à sa création, en déterminant le besoin en fonds de roulement, en déterminant les ressources

financières nécessaires à la réalisation du projet entrepreneurial afin de garantir l'équilibre financier et la pérennité de la boulangerie artisanale.

Fixer le prix de vente de l'assortiment de produits en calculant le coût de revient complet à partir des recettes, en prenant en compte 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 entrepreneurial en s'appuyant sur l'étude de marché et le positionnement choisi, en intégrant les principes RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) dans chaque dimension stratégique, en tenant compte de la gamme de produits, des prix et des prévisions financières et en communiquant sur les réseaux sociaux afin de garantir le développement, la viabilité de la boulangerie artisanale et le respect des contraintes légales et réglementaires.

Concevoir un plan de recrutement spécifique au projet de boulangerie artisanale en identifiant les besoins en compétences, en rédigeant des fiches de postes adaptées aux profils recherchés, en y intégrant les principes d'inclusion et de RSE afin de recruter 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, en évaluant les besoins en matières premières issues de l'agriculture biologique afin de limiter le surstockage et le gaspillage. Sélectionner les matières premières et consommables en utilisant une grille critériée, en respectant les engagements RSE et le cahier des charges de l'Agriculture Biologique afin d'acheter de manière durable et responsable des matières premières et consommables adaptés technologiquement à la production.

Formaliser le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) et les procédures de contrôle en identifiant les sources de dangers éventuels à chaque étape de production (depuis l'approvisionnement et le stockage des aliments, jusqu'au conditionnement), en respectant les obligations réglementaires en termes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité afin de garantir la conformité et la traçabilité des produits.

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

Mettre en avant les produits de boulangerie biologique et leurs spécificités (diététiques et organoleptiques notamment) sur le lieu de vente, en respectant les obligations légales en termes d'accès et d'information du consommateur et en utilisant des techniques de merchandising afin de promouvoir les pains, biscuits et viennoiseries auprès de la clientèle.

Accompagner les clients dans leur parcours d'achat, en les accueillant et les conseillant, en utilisant les techniques de ventes spécifiques au secteur de la boulangerie et un vocabulaire adapté à leurs besoins et spécificités (dont les situations de handicap) afin de les fidéliser.

Développer de nouveaux services en sélectionnant des outils adaptés au point de vente et au public cible (paiement via smartphone, click-and-collect, programmes de fidélité, abonnement à un service de distribution anti- gaspillage...) afin d'améliorer l'expérience client.

Analyser les tableaux de bord de suivi de gestion en interprétant les indicateurs clés de performance, en calculant la rentabilité globale et la rentabilité par famille de produits, en identifiant les écarts entre les performances réalisées et les objectifs afin d'optimiser la rentabilité des produits et des activités.

Organiser son travail et celui des équipes en répartissant les tâches en fonction des objectifs de vente et des contraintes de production en utilisant des outils spécialisés de planification et de suivi, afin de maximiser la productivité dans des conditions de travail optimales.

Assurer la gestion sociale de l'entreprise en respectant les obligations générales et spécifiques à la boulangerie relatives au droit du travail, en assurant le respect des normes de sécurité (Document unique d'évaluation des risques...), de bien-être et de QVT afin de garantir un fonctionnement conforme à la législation et aux objectifs stratégiques et RSE de l'entreprise.

Planifier les étapes de la fabrication en élaborant un organigramme et en utilisant les fiches techniques des produits, permettant de respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité (gestes, postures, port des EPI) afin d'organiser la production en fonction des objectifs de production.

Préparer son poste de travail en choisissant le matériel adéquat, en calculant les quantités de matières nécessaires à la production de pains et de viennoiseries afin de garantir une production efficace et conforme aux normes sanitaires.

Entretenir les levains en choisissant de type de farine adapté, en déterminant l'hydratation, la température, le temps de fermentation, l'ensemencement et le pH, afin de réaliser une fermentation optimale sur l'ensemble des produits biologique de la boulangerie.

Réaliser les pâtes en choisissant les techniques de pétrissage (mécaniques ou manuelles), en utilisant correctement les matériels et outillages, en respectant les temps impartis afin d'obtenir des préparations conformes aux fiches techniques.

Exécuter les techniques de conduite des pâtes en adoptant la gestuelle et les matériels adéquats en ajustant la rhéologie des pâtes, en divisant, en mettant en forme et en préparant les pâtes boulangères dans le respect des standards et du temps imparti afin d'obtenir des pains beaux, bons et de qualité constante.

Conduire les fermentations des pâtes boulangères en choisissant les méthodes de fermentation adaptées aux paramètres d'influence, en respectant les recettes, en utilisant des levains « maison » afin d'optimiser la prise de volume et les qualités organoleptique et nutritionnelles des pains.

Réaliser les cuissons des pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques en adaptant les paramètres de cuisson (température, vapeur, durée), en tenant compte des spécificités des produits et des contraintes organisationnelles 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 dédiée et le matériel nécessaire, en veillant à éviter toute contamination accidentelle, en assurant 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 afin de garantir leur conformité aux normes sanitaires.

Entretenir le poste de travail et des locaux tout au long et après la production, en appliquant les procédures de nettoyage en respectant les bonnes pratiques environnementales, en respectant les règles d'hygiène afin de maintenir un environnement de travail propre, sécurisé et conforme aux normes sanitaires.

## Blocs de compétences

### RNCP41743BC01 — Créer et pérenniser une boulangerie artisanale

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser une étude de marché en utilisant des méthodes adaptées (recherche documentaire, études qualitatives et/ou quantitatives) en analysant 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 utilisant 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.

Choisir la structure juridique la plus appropriée pour l'entreprise en analysant les impacts fiscaux, sociaux et patrimoniaux des différents statuts juridiques envisageables, en prenant en compte des spécificités du projet entrepreneurial et de la réglementation applicable à l'activité de boulangerie afin d'optimiser la gestion fiscale et sociale de l'entreprise.

Évaluer les besoins financiers initiaux de l'entreprise de boulangerie artisanale en identifiant les investissements nécessaires à sa création, en déterminant le besoin en fonds de roulement, en déterminant les ressources financières nécessaires à la réalisation du projet entrepreneurial afin de garantir l'équilibre financier et la pérennité de la boulangerie artisanale.

Fixer le prix de vente de l'assortiment de produits en calculant le coût de revient complet à partir des recettes, en prenant en compte 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 entrepreneurial en s'appuyant sur l'étude de marché et le positionnement choisi, en intégrant les principes RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) dans chaque dimension stratégique, en tenant compte de la gamme de produits, des prix et des prévisions financières et en communiquant sur les réseaux sociaux afin de garantir le développement, la viabilité de la boulangerie artisanale et le respect des contraintes légales et réglementaires.

Concevoir un plan de recrutement spécifique au projet de boulangerie artisanale en identifiant les besoins en compétences, en rédigeant des fiches de postes adaptées aux profils recherchés, en y intégrant les principes d'inclusion et de RSE afin de recruter 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

Mise en situation professionnelle individuelle reconstituée écrite : A partir de recherches personnelles, le candidat rédige un business plan sur son projet de création d'entreprise

Soutenance devant un jury

### **RNCP41743BC02 — Exploiter une boulangerie artisanale et commercialiser 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, en évaluant les besoins en matières premières issues de l'agriculture biologique afin de limiter le surstockage et le gaspillage.

Sélectionner les matières premières et consommables en utilisant une grille critériée, en respectant les engagements RSE et le cahier des charges de l'Agriculture Biologique afin d'acheter de manière durable et responsable des matières premières et consommables adaptés technologiquement à la production.

Formaliser le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) et les procédures de contrôle en identifiant les sources de dangers éventuels à chaque étape de production (depuis l'approvisionnement et le stockage des aliments, jusqu'au conditionnement), en respectant les obligations réglementaires en termes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité afin de garantir la conformité et la traçabilité des produits.

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

Mettre en avant les produits de boulangerie biologique et leurs spécificités (diététiques et organoleptiques notamment) sur le lieu de vente, en respectant les obligations légales en termes d'accès et d'information du consommateur et en utilisant des techniques de merchandising afin de promouvoir les pains, biscuits et viennoiseries auprès de la clientèle.

Accompagner les clients dans leur parcours d'achat, en les accueillant et les conseillant, en utilisant les techniques de ventes spécifiques au secteur de la boulangerie et un vocabulaire adapté à leurs besoins et spécificités (dont les situations de handicap) afin de les fidéliser.

Développer de nouveaux services en sélectionnant des outils adaptés au point de vente et au public cible (paiement via smartphone, click-and-collect, programmes de fidélité, abonnement à un service de distribution anti- gaspillage...) afin d'améliorer l'expérience client.

Analyser les tableaux de bord de suivi de gestion en interprétant les indicateurs clés de performance, en calculant la rentabilité globale et la rentabilité par famille de produits, en identifiant les écarts entre les performances réalisées et les objectifs afin d'optimiser la rentabilité des produits et des activités.

Organiser son travail et celui des équipes en répartissant les tâches en fonction des objectifs de vente et des contraintes de production en utilisant des outils spécialisés de planification et de suivi, afin de maximiser la productivité dans des conditions de travail optimales.

Assurer la gestion sociale de l'entreprise en respectant les obligations générales et spécifiques à la boulangerie relatives au droit du travail, en assurant le respect des normes de sécurité (Document unique d'évaluation des risques...), de bien-être et de QVT afin de garantir un fonctionnement conforme à la législation et aux objectifs stratégiques et RSE de l'entreprise.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Etude de cas

Mise en situation professionnelle pratique reconstituée

### **RNCP41743BC03 — Préparer des pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques**

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Planifier les étapes de la fabrication en élaborant un organigramme et en utilisant les fiches techniques des produits, permettant de respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité (gestes, postures, port des EPI) afin d'organiser la production en fonction des objectifs de production.

Préparer son poste de travail en choisissant le matériel adéquat, en calculant les quantités de matières nécessaires à la production de pains et de viennoiseries afin de garantir une production efficace et conforme aux normes sanitaires.

Entretenir les levains en choisissant de type de farine adapté, en déterminant l'hydratation, la température, le temps

de fermentation, l'ensemencement et le pH, afin de réaliser une fermentation optimale sur l'ensemble des produits biologique de la boulangerie.

Réaliser les pâtes en choisissant les techniques de pétrissage (mécaniques ou manuelles), en utilisant correctement les matériels et outillages, en respectant les temps impartis afin d'obtenir des préparations conformes aux fiches techniques.

Exécuter les techniques de conduite des pâtes en adoptant la gestuelle et les matériels adéquats en ajustant la rhéologie des pâtes, en divisant, en mettant en forme et en préparant les pâtes boulangères dans le respect des standards et du temps imparti afin d'obtenir des pains beaux, bons et de qualité constante.

Conduire les fermentations des pâtes boulangères en choisissant les méthodes de fermentation adaptées aux paramètres d'influence, en respectant les recettes, en utilisant des levains « maison » afin d'optimiser la prise de volume et les qualités organoleptique et nutritionnelles des pains.

Réaliser les cuissons des pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques en adaptant les paramètres de cuisson (température, vapeur, durée), en tenant compte des spécificités des produits et des contraintes organisationnelles 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 dédiée et le matériel nécessaire, en veillant à éviter toute contamination accidentelle, en assurant 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 afin de garantir leur conformité aux normes sanitaires.

Entretenir le poste de travail et des locaux tout au long et après la production, en appliquant les procédures de nettoyage en respectant les bonnes pratiques environnementales, en respectant les règles d'hygiène afin de maintenir un environnement de travail propre, sécurisé et conforme aux normes sanitaires.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle pratique reconstituée individuelle

## 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

Boulangier

Boulangier-viennoisier

Chef boulanger

RÉGLEMENTATIONS 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 %                            |
| Familles professionnelles (FAP) | S0X42 — Boulangers, pâtisseries |

## Voies d'accès

### MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

### 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 représentant de l'organisme certificateur.
- Deux professionnels de la filière choisis par l'école internationale de boulangerie et indépendants de cette dernière.

### COMPOSITION DU JURY — VAE

- Le représentant de l'organisme certificateur.
- Deux 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                     | 27/11/2025 |
| Durée de l'enregistrement            | 5 ans      |
| Date d'échéance de l'enregistrement  | 27/11/2030 |
| Date de dernière délivrance possible | 27/11/2034 |

## Statistiques

| Année | Certifiés | Dont VAE | Insertion 6 mois | Métier 2 ans |
|-------|-----------|----------|------------------|--------------|
| 2024  | 33        | 0        | 65 %             | —            |
| 2023  | 46        | 0        | 63 %             | 62 %         |
| 2022  | 39        | 0        | 82 %             | 84 %         |

## Liens avec d'autres certifications

### ANCIENNES VERSIONS

RNCP37439

### CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37439

## Pour plus d'informations

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41743/>

## Où se former

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Formations référencées | 1        |
| Organismes             | 1        |
| Régions couvertes      | 1        |
| Prix indicatif         | 17 705 € |
| Durée                  | 592 h    |

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

## Entrées et sorties de formation

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Entrées en formation   | 8                 |
| Parcours menés à terme | 0                 |
| Taux d'achèvement      | 0 %               |
| Période                | 08/2026 – 09/2026 |

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

## Demande CPF — formations engagées

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| Dossiers CPF engagés     | 9                 |
| Montant total engagé     | 27 751 €          |
| Coût moyen par dossier   | 3 083 €           |
| Durée moyenne            | 592 h             |
| Période                  | 05/2026 – 07/2026 |
| France compétences       | 97 %              |
| Reste à charge titulaire | 3 %               |

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