

Boulangier

RNCP41937 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BP — Brevet professionnel
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21538
Code(s) ROME	H2102, D1102
Code(s) CFD	45022108 (BP)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2028

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulangier est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.

Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur.

Il est appelé à animer et manager une équipe de production. Il participe à la commercialisation des produits. A terme, il doit être capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie.

Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle.

Il connaît les principes généraux du développement durable (social, économique et environnemental). Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux comme le tri sélectif des déchets.

ACTIVITÉS VISÉES

Gestion des matières premières, des produits intermédiaires et consommables

Organisation et réalisation de la production

Respect de la démarche qualité et de progrès

Commercialisation et communication

Gestion d'unité et/ou d'entreprise de boulangerie :

- gestion des ressources humaines
- gestion économique et financière

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration

- Définir les besoins liés à la production journalière
- Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère
- Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
- Organiser les postes de travail
- Préparer, fabriquer

- Créer, innover
 - Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication
 - Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
 - Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux de postes de travail
 - Communiquer les directives
 - Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe
 - Prendre en compte et analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit
- Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie
- Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication
 - Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
 - Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)
 - Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
 - Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
 - Communiquer avec les différents acteurs de la filière
 - Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente
 - Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit
- Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil
- Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables
 - Appliquer les procédures de la démarche qualité
 - Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
 - Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire
 - Mesurer l'échelle des risques sanitaires
 - Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables
 - Appliquer les procédures de la démarche qualité
 - Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
 - Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire
 - Mesurer l'échelle des risques sanitaires
- Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie
- Commander les matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise
 - Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie
 - Optimiser l'implantation du matériel de production
 - Optimiser les marges de l'entreprise
 - Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie
 - Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente
 - Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
 - Analyser les résultats de l'entreprise
 - Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe et les tiers
 - Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement
 - Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe
 - Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
 - Utiliser les différents services des établissements institutionnels
- Expression et connaissance du monde :
- Produire et analyser des discours de nature variée
 - Produire et analyser des supports utilisant des langages différents
 - Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports
 - Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle
- Langue vivante étrangère
- Compétences de niveau B1+ du CECRL
- S'exprimer oralement en continu
 - Interagir en langue étrangère
 - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère
- Langue vivante étrangère 2 (facultatif)
- Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Mobilité (facultatif) :

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
- Caractériser le contexte professionnel étranger
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
- Se repérer dans un nouvel environnement
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Blocs de compétences

RNCP41937BC01 — Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration

LISTE DE COMPÉTENCES

- Définir les besoins liés à la production journalière
- Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère
- Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
- Organiser les postes de travail
- Préparer, fabriquer
- Créer, innover
- Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication
- Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
- Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux de postes de travail
- Communiquer les directives
- Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe
- Prendre en compte et analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

ponctuel ; pratique, écrit, oral

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; pratique, écrit, oral

RNCP41937BC02 — Mise en oeuvre des techniques professionnelles de boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication
- Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
- Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)
- Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
- Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
- Communiquer avec les différents acteurs de la filière
- Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente
- Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

ponctuel ; écrit

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; écrit

RNCP41937BC03 — Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil

LISTE DE COMPÉTENCES

- Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables
- Appliquer les procédures de la démarche qualité
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire
- Mesurer l'échelle des risques sanitaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :
ponctuel ; écrit

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; écrit

RNCP41937BC04 — Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

- Commander les matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise
- Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie
- Optimiser l'implantation du matériel de production
- Optimiser les marges de l'entreprise
- Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie
- Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Analyser les résultats de l'entreprise
- Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe et les tiers
- Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement
- Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe
- Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
- Utiliser les différents services des établissements institutionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :
Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : ponctuel ; oral et écrit

RNCP41937BC05 — Expression et connaissance du monde

LISTE DE COMPÉTENCES

- Produire et analyser des discours de nature variée
- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports
- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :
Ponctuel, écrit

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Ponctuel, écrit

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : Ponctuel, écrit

RNCP41937BC06 — Langue vivante étrangère

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

MODALITÉS D'ÉVALUATION

CFA habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public :

CCF

Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

CFA non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, candidats individuels, enseignement à distance : Ponctuel, oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Boulangeries artisanales sédentaires ou non
- Boulangerie intégrée de la grande distribution
- Entreprises industrielles de boulangerie et panification fine
- Entreprises utilisant un fournil de fabrication des produits de panification
- Entreprises de la filière « Blé – farine – pain »
- Centres de formation

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Ouvrier boulanger hautement qualifié
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
- Formateur, démonstrateur
- Chef d'entreprise ou gérant

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 4 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 950 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (45 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	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) S0X42 — Boulangers, pâtisseries · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	56 722
Jugés difficiles à recruter	47 %

Emplois saisonniers 32 %

Familles professionnelles (FAP)	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 S0X42 — Boulangers, pâtisseries
--	---

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Les candidats doivent justifier d'une période d'activité professionnelle :

- soit de cinq années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité boulanger du brevet professionnel,
- soit, s'ils possèdent un des diplômes suivants :
 - - CAP Boulanger
 - - CS3 Boulangerie spécialisée
 - - CS3 Pâtisserie boulangère
 - - Baccalauréat Professionnel Boulanger-pâtissier

et de deux années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité boulanger du brevet professionnel. Au titre de ces deux années, peut être prise en compte la durée du contrat de travail de type particulier préparant à la spécialité boulanger du brevet professionnel effectuée après l'obtention du diplôme ou titre figurant sur la liste ci-dessus.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury est composé à parité :

- 1° De professeurs des établissements d'enseignement public et d'enseignement privé ou, le cas échéant, d'enseignants exerçant en centres de formation d'apprentis ou en sections d'apprentissage ;
- 2° De personnalités qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.

Si cette parité n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

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	6 780 €
--------------------------------	---------

Selon la branche	6 694 € – 6 847 €
-------------------------	-------------------

Prise en charge	Branches concernées
6 780 €	Valeur par défaut · 202 branches
6 847 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE de l'industrie hôtelière, CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé, CPNE industries alimentaires diverses
6 694 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2028
Date de dernière délivrance possible	31/08/2030

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP37491

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41937/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	9 950 €

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

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	123
Organismes gestionnaires (CFA)	72
Organismes formateurs	98
Régions couvertes	15
Départements couverts	78
Organismes certifiés Qualiopi	98
Sessions	de 07/2025 à 08/2029

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