

CQP Ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

RNCP42061 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221s, 221w
Formacode(s)	21538, 21528
Code(s) ROME	H2102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3102 — Boulangerie pâtisserie industrielle
Date d'enregistrement	01/04/2026
Date d'échéance	01/04/2029

Certificateur(s)

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle des activités industrielles de boulangerie et pâtisserie (CPNEFP BVP) - Fédération des entrepreneurs de la boulangerie

FED ENTREP BOULANGER PATISSER FRANCAISES · SIRET : 78471790200059

Partenaires habilités

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

Organisme	SIRET	Habilitation
ALQUAL CONSEIL ET EXPERTISE (ALIMENTAIRE QUALITE CONSEIL ET EXPERTISE)	42024773600135	Former et organiser l'évaluation
BAGUETTE ACADEMY	81752377200058	Former et organiser l'évaluation
BOU'SOL	79468433200032	Former et organiser l'évaluation
CECOP-RH	79367441700035	Former et organiser l'évaluation
CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS DE L'URMA	18971004900025	Former et organiser l'évaluation
DN ACADEMY	92189937300028	Former et organiser l'évaluation
ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES DE LA-ROCHE-SUR-FORON	19740927900019	Former et organiser l'évaluation
FARINEZ VOUS	51259034000034	Former et organiser l'évaluation
FORMA BATI PLUS	91346347700020	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 23 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp42061-cqp-ouvrier-qualifie-de-fabrication-en-boulangerie-viennoiserie-patisserie/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Conscients des enjeux en matière de qualification professionnelle et de structuration des parcours dans le secteur, les partenaires sociaux réunis au sein de la commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) des activités industrielles de boulangerie et pâtisserie ont affirmé dès en 2005, leur volonté de développer une offre de certification spécifique à leur branche, reposant sur des Certificats de Qualification Professionnelle (CQP). Cette démarche visait à répondre aux besoins opérationnels des entreprises, notamment sur les postes de production, en lien avec les évolutions des procédés, les contraintes sanitaires, la traçabilité et la qualité attendue dans le secteur. C'est dans ce cadre que trois CQP sectoriels ont été conçus, en lien étroit avec les représentants des employeurs, les syndicats de salariés et les professionnels de terrain : le CQP « Ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie (BVP) », le CQP « Employé qualifié préparation-vente en BVP et snacking » et le CQP « Responsable de point de vente en BVP ».

Ces certifications ont été construites pour valoriser les compétences métiers exercées dans les ateliers et les points de vente, avec des référentiels de compétences et d'évaluation adaptés aux exigences de production du secteur.

Le CQP Ouvrier qualifié de fabrication en BVP s'est imposé dès l'origine comme un levier de reconnaissance des savoir-faire professionnels et de professionnalisation des publics éloignés de l'emploi. L'enregistrement de ce CQP au RNCP en 2015 a permis de formaliser sa reconnaissance nationale et d'en élargir les usages, tant en formation initiale qu'en insertion ou en reconversion professionnelle.

Ainsi, la branche réaffirme sa volonté de pérenniser ses emplois et de répondre aux besoins de professionnalisation du secteur en réalisant une demande de renouvellement au RNCP du CQP Ouvrier qualifié de fabrication en BVP.

ACTIVITÉS VISÉES

Préparer et organiser la fabrication des produits

Réaliser le process de fabrication des produits

Contrôler les résultats de sa fabrication des produits et clôturer son poste de travail

COMPÉTENCES ATTESTÉES

S'équiper de sa tenue de travail (dont les EPI) selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur, afin de se conformer aux standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise

Consulter le planning de fabrication en utilisant les outils de communication mis à disposition de l'entreprise, afin d'organiser efficacement son activité quotidienne

Identifier et quantifier les matières premières nécessaires, en se référant aux recettes prévues, en vue d'assurer le planning de fabrication prévu

Vérifier la disponibilité et la conformité des matières premières et des produits semi-finis à l'aide des outils nécessaires afin d'alerter son responsable en cas de non-conformité

S'assurer du bon fonctionnement et de l'état de propreté des équipements de son poste et des organes de sécurité en appliquant les procédures de contrôle, afin de garantir le bon déroulement des processus de fabrication des produits

Identifier les caractéristiques techniques des produits nécessaires à la fabrication des produits, en suivant les étapes de fabrication définies afin de préparer la fabrication du produit

Mettre en œuvre les procédés de fabrication des produits, en suivant les étapes de fabrication définies afin d'assurer la qualité et la conformité des produits finis

Effectuer les réglages des équipements nécessaires à une fabrication donnée, selon les procédures et instructions prévues, afin de pouvoir préparer le produit souhaité dans les délais impartis

Réaliser la fabrication des produits dans le respect des modes opératoires de qualité, d'hygiène et de sécurité afin d'assurer les objectifs de production

Appliquer les consignes de préservation de l'environnement sur son poste de travail, en réalisant les gestes éco-responsables au quotidien, afin de respecter les règles en vigueur au sein de l'entreprise et permettre des économies d'énergie et des matières premières

Évaluer la conformité du produit tout au long du processus de fabrication, à partir des standards définis par

l'entreprise (critères métrologiques, organoleptiques et quantitatifs attendus) afin d'alerter son responsable en cas de non-conformité

Respecter la traçabilité des matières utilisées tout au long de la fabrication et des produits finis, en appliquant les procédures en vigueur, afin d'effectuer les enregistrements de données nécessaires

Transmettre des informations sur son activité à ses différents interlocuteurs, en utilisant les outils et un vocabulaire technique adaptés, afin d'assurer la continuité des activités de l'équipe

Veiller au maintien en l'état des équipements de son poste de travail, en suivant les consignes préétablies, afin d'assurer la continuité des activités en toute sécurité

Prévenir les risques dans son espace de travail afin d'éviter tout risque lié à sa sécurité et celle des autres, en appliquant les procédures d'alerte en vigueur

Réaliser les opérations de clôture de poste, en effectuant le nettoyage de son espace de travail en respectant le protocole de l'entreprise, afin de maintenir son espace de travail en état fonctionnel

Blocs de compétences

RNCP42061BC01 — PREPARER ET ORGANISER LA FABRICATION DES PRODUITS

LISTE DE COMPÉTENCES

S'équiper de sa tenue de travail (dont les EPI) selon les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur, afin de se conformer aux standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise.

Consulter le planning de fabrication en utilisant les outils de communication mis à disposition de l'entreprise, afin d'organiser efficacement son activité quotidienne.

Identifier et quantifier les matières premières nécessaires, en se référant aux recettes prévues, en vue d'assurer le planning de fabrication prévu.

Vérifier la disponibilité et la conformité des matières premières et des produits semi-finis à l'aide des outils nécessaires afin d'alerter son responsable en cas de non-conformité

S'assurer du bon fonctionnement et de l'état de propreté des équipements de son poste et des organes de sécurité en appliquant les procédures de contrôle, afin de garantir le bon déroulement des processus de fabrication des produits.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée suivie d'un entretien oral

Une mise en situation réelle de travail ou une mise en situation reconstituée sera réalisée en centre de formation (à l'aide d'un plateau technique le cas échéant), en atelier ou dans toute autre structure disposant des moyens et outils nécessaires.

Le temps d'échange avec le jury sera organisé à la suite de la mise en situation, le candidat pourra expliquer ses choix et le jury pourra lui poser des questions sur des compétences qu'il n'aurait pas pu évaluer.

RNCP42061BC02 — REALISER LE PROCESS DE FABRICATION DES PRODUITS

LISTE DE COMPÉTENCES

Identifier les caractéristiques techniques des produits nécessaires à la fabrication des produits, en suivant les étapes de fabrication définies afin de préparer la fabrication du produit

Mettre en œuvre les procédés de fabrication des produits, en suivant les étapes de fabrication définies afin d'assurer la qualité et la conformité des produits finis

Effectuer les réglages des équipements nécessaires à une fabrication donnée, selon les procédures et instructions prévues, afin de pouvoir préparer le produit souhaité dans les délais impartis.

Réaliser la fabrication des produits dans le respect des modes opératoires de qualité, d'hygiène et de sécurité afin d'assurer les objectifs de production

Appliquer les consignes de préservation de l'environnement sur son poste de travail, en réalisant les gestes éco-responsables au quotidien, afin de respecter les règles en vigueur au sein de l'entreprise et permettre des économies d'énergie et des matières premières

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée suivie d'un entretien oral

Une mise en situation réelle de travail ou une mise en situation reconstituée sera réalisée en centre de formation (à l'aide d'un plateau technique le cas échéant), en atelier ou dans toute autre structure disposant des moyens et outils nécessaires.

Le temps d'échange avec le jury sera organisé à la suite de la mise en situation, le candidat pourra expliquer ses choix et le jury pourra lui poser des questions sur des compétences qu'il n'aurait pas pu évaluer.

RNCP42061BC03 — CONTROLER LES RESULTATS DE SA FABRICATION ET CLOTURER SON POSTE DE TRAVAIL

LISTE DE COMPÉTENCES

Evaluer la conformité du produit tout au long du processus de fabrication, à partir des standards définis par l'entreprise (critères métrologiques, organoleptiques et quantitatifs attendus) afin d'alerter son responsable en cas de non-conformité.

Respecter la traçabilité des matières utilisées tout au long de la fabrication et des produits finis, en appliquant les procédures en vigueur, afin d'effectuer les enregistrements de données nécessaires

Transmettre des informations sur son activité à ses différents interlocuteurs, en utilisant les outils et un vocabulaire technique adaptés, afin d'assurer la continuité des activités de l'équipe.

Veiller au maintien en l'état des équipements de son poste de travail, en suivant les consignes préétablies, afin d'assurer la continuité des activités en toute sécurité

Prévenir les risques dans son espace de travail afin d'éviter tout risque lié à sa sécurité et celle des autres, en appliquant les procédures d'alerte en vigueur.

Réaliser les opérations de clôture de poste, en effectuant le nettoyage de son espace de travail en respectant le protocole de l'entreprise, afin de maintenir son espace de travail en état fonctionnel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée suivie d'un entretien oral

Une mise en situation réelle de travail ou une mise en situation reconstituée sera réalisée en centre de formation (à l'aide d'un plateau technique le cas échéant), en atelier ou dans toute autre structure disposant des moyens et outils nécessaires.

Le temps d'échange avec le jury sera organisé à la suite de la mise en situation, le candidat pourra expliquer ses choix et le jury pourra lui poser des questions sur des compétences qu'il n'aurait pas pu évaluer.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Ce secteur concerne les fabricants et les transformateurs de produits industriels de pain, pâtisserie, viennoiserie et de produits snacking/ restauration ainsi que les magasins intégrés ou en franchise (panèterie, boulangerie pâtisserie, point de vente...).

La clientèle, outre les magasins du secteur, est diversifiée : grande distribution, collectivités, restauration d'entreprise et privée, mais aussi la boulangerie-pâtisserie artisanale à travers les grossistes ou directement, en viennoiserie et pâtisserie.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Ouvrier polyvalent
- Ouvrier de production en boulangerie/ pâtisserie
- Opérateur de production
- Pétrisseur
- Boulangier pâtissier

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	Manque de main-d'œuvre disponible, Intensité d'embauche, Inadéquation géographique

Salaire médian (mensuel)	2 049 €
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)
Projets de recrutement (BMO 2026)	42 257
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	37 %
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

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Aucun

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Aucun

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

Le CQP est délivré paritairement par la CPNEFP (jury de délibération), au vu des résultats aux épreuves et de l'avis des membres du jury d'évaluation.

Le jury de délibération est composé d'au maximum : 4 représentants FGA-CFDT, 4 représentants FGTA-FO, 4 représentants FNAF CGT, 4 représentants CFE-CGC AGRO, 4 représentants CFTC-CSFV, et autant de représentants employeurs.

Base légale

Date de décision	01/04/2026
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	01/04/2029
Date de dernière délivrance possible	01/04/2033

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	77	0	64 %	—
2023	62	0	65 %	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37639

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37537, RNCP37640, RNCP38250

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.entrepreneursboulangerie.org/presentation/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42061/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	9 560 €
Durée	330 h

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

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	4
Parcours menés à terme	0
Taux d'achèvement	0 %
Période	09/2026

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	4
Montant total engagé	18 135 €
Coût moyen par dossier	4 534 €
Durée moyenne	330 h
Période	07/2026 – 09/2026
France compétences	80 %
Entreprise	17 %
Reste à charge titulaire	3 %

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