

Boulangerie spécialisée

RNCP42130 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CS — Certificat de spécialisation
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21539
Code(s) ROME	D1102
Code(s) CFD	56122107 (CS3)
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 certificat de spécialisation

"boulangerie spécialisée" occupe un poste de production dans une entreprise artisanale, il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une grande surface ou par une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine. Il débute généralement comme ouvrier boulanger.

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du certificat de spécialisation "boulangerie spécialisée" conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Approvisionnement

- Approvisionner des postes de travail
- Corriger les anomalies qualitatives et quantitatives
- Surveiller les stocks

Organisation

- Organiser sa production
- Planifier son travail
- Choisir des matériels

Production

- Fabriquer des produits de panification
- Fabriquer des produits de viennoiserie
- Réaliser des crèmes et garnitures
- Fabriquer des décors boulangers
- Présenter et mettre en valeur ses produits

Entretien et prévention des risques professionnels

- Mettre en oeuvre des méthodes favorisant la prévention des risques professionnels

Contrôle qualité

- Contrôler la conformité des matières premières
- Contrôler le suivi des processus de ses fabrications
- Contrôler la qualité sanitaire de ses produits
- S'assurer de la qualité commerciale de ses produits

Communication

- Transmettre toutes les informations relatives aux produits
- Transmettre les informations relatives à l'environnement de l'entreprise
- Ecouter en permanence le personnel de vente et de livraison

Blocs de compétences

RNCP42130BC01 — Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré

LISTE DE COMPÉTENCES

Organiser sa production

A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production : produits de panification, produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson, garnitures et crèmes, décors boulangers

Assurer les cuissons

Contrôler les produits finis

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel pratique
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel pratique
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP42130BC02 — Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

Appliquer le processus d'un plan de nettoyage

Appliquer les mesures pour limiter les risques professionnels

Contrôler la qualité des matières premières

Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise

Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel Ecrit
- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP42130BC03 — Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie

LISTE DE COMPÉTENCES

Approvisionner les postes de travail

Surveiller l'état du stock

Transmettre les besoins sur l'état du stock

Contrôler les phases de sa production

Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF
- Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation

professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel oral

- Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Boulangeries artisanales et industrielles, boulangerie intégrée en grande surface

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ouvrier boulanger spécialisé

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

article 16

de la loi n°96-603 du 5 juillet 1996

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, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

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

Le jury est composé à parité :

- 1° De professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité, d'au moins un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;
- 2° De membres de la profession correspondant au champ du diplôme choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.

Si cette parité n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou de 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	6 300 €
Selon la branche	6 237 € – 6 504 €
Prise en charge	Branches concernées
6 300 €	Valeur par défaut · 205 branches
6 504 €	CPNE de l'industrie hôtelière, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat, CPNEFP de la boulangerie et de la boulangerie-pâtisserie artisanale, CPNEFP de la branche confiserie, chocolaterie, biscuiterie (détaillants et détaillants - fabricants)
6 237 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE des Métiers de la Transformation des Grains, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2028
Date de dernière délivrance possible	31/08/2029

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37313

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37313

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CS boulangerie spécialisée - Onisep

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42130/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	90
Organismes gestionnaires (CFA)	53
Organismes formateurs	78
Régions couvertes	13
Départements couverts	63
Organismes certifiés Qualiopi	77
Sessions	de 02/2026 à 08/2028

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