

Technicien en développement de produits de boulangerie et/ou de pâtisserie

RNCP42344 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21538, 21528
Code(s) ROME	D1104, H2504, H2102, D1102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	29/05/2026
Date d'échéance	29/05/2029

Certificateur(s)

ASS OUVRIERE COMPAGNON DEVOIR TOUR FRANC · SIRET : 77566202600019

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire de la certification exerce son activité dans le secteur de la boulangerie et/ou de la pâtisserie, un secteur en constante évolution. Les entreprises sont confrontées à des mutations liées à l'évolution des attentes des consommateurs, à la diversification des produits, à la prise en compte accrue des enjeux de qualité, de sécurité alimentaire et de conformité réglementaire, ainsi qu'à la maîtrise des coûts de production. Dans ce contexte, les compétences liées à l'innovation produit, à la maîtrise des procédés de fabrication et à la valorisation commerciale des produits de boulangerie et/ou de pâtisserie constituent un levier de compétitivité pour les entreprises du secteur.

Le Technicien en développement de produits de boulangerie et/ou de pâtisserie intervient sur l'ensemble du cycle de vie du produit, de sa conception à sa valorisation commerciale. Il analyse les besoins du marché et de l'entreprise afin de définir un cahier des charges, conçoit ou améliore des recettes puis conduit des essais expérimentaux pour valider la faisabilité technique et économique du produit. Il organise ensuite la mise en production, élabore les supports techniques, planifie et supervise la fabrication. Enfin, il contribue à la commercialisation et à la valorisation du produit, assurant ainsi le lien entre développement produit, production et marché.

ACTIVITÉS VISÉES

Conception d'un produit de boulangerie et/ou de pâtisserie
Analyse d'un besoin commercial et technique
Elaboration d'un produit
Mise en œuvre d'essais expérimentaux
Fabrication d'un produit de boulangerie et/ou de pâtisserie
Préparation d'une fabrication
Réalisation, suivi et optimisation d'une fabrication
Commercialisation et valorisation d'un produit de boulangerie et/ou de pâtisserie
Elaboration d'une démarche de commercialisation du produit
Accompagnement des équipes de vente à la commercialisation du produit
Transmission des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire
Relation client et fidélisation
Animation de démonstrations produit

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Concevoir un projet d'évolution de produit de boulangerie et/ou de pâtisserie

Exploiter des données chiffrées en s'appuyant sur le tableau de bord commercial ou de production de l'entreprise en vue d'identifier les forces et faiblesses de l'offre existante.

Analyser des données qualitatives en exploitant différentes sources d'informations en vue d'identifier les attentes et les besoins des consommateurs.

Chiffrer des coûts de production en tenant compte du contexte de l'entreprise dans le but de déterminer la faisabilité technico-économique d'un projet d'évolution de produit.

Rédiger une note d'opportunité en se basant sur l'analyse du besoin afin de valider le cahier des charges du produit.

Sélectionner des matières premières en fonction de leurs qualités organoleptiques, de leurs caractéristiques fonctionnelles, de leur impact environnemental et sanitaire, des fournisseurs et de leur prix, en respectant le cahier des charges, en vue de garantir la qualité et la conformité de la recette.

Quantifier des matières premières nécessaires à l'élaboration de la recette, en optimisant les coûts de fabrication et en respectant les contraintes technologiques, afin d'obtenir le produit attendu tout en maîtrisant les coûts de production.

Déterminer des procédés de fabrication, en fonction des moyens techniques disponibles, en s'appuyant sur les savoirs technologiques, afin d'obtenir la texture, l'aspect et les qualités organoleptiques recherchés du produit.

Rédiger une fiche recette, en structurant et en clarifiant les informations, afin de la rendre exploitable par un tiers dans le cadre des essais expérimentaux.

Concevoir une démarche d'expérimentation à échelle réduite, en vue de la validation de la fiche recette, en tenant compte des exigences fonctionnelles du produit à fabriquer et en définissant les paramètres à évaluer.

Collecter des données d'expérimentation en fonction des paramètres et de la méthodologie définis dans le protocole, en vue de les analyser.

Analyser des résultats d'expérimentation en identifiant les écarts, afin d'évaluer la conformité ou la non-conformité du produit attendu.

Présenter et justifier la faisabilité technique et économique d'une recette en identifiant les adaptations nécessaires au passage à une plus grande échelle, afin d'anticiper les contraintes de production.

Réaliser et superviser la fabrication d'un produit de boulangerie et/ou de pâtisserie

Élaborer des supports techniques de fabrication en tenant compte du cahier des charges et du contexte de production de l'entreprise, afin de garantir la qualité, la traçabilité et la reproductibilité du produit.

Transmettre des consignes, savoir-faire et bonnes pratiques liés à la fabrication, en adaptant les modalités d'accompagnement au public cible et au contexte de production de l'entreprise, dans le but de sécuriser la production de la recette.

Planifier la fabrication d'un produit en définissant les enchaînements des phases de fabrication, les temps de production, le matériel et les ressources nécessaires, afin de respecter les objectifs de qualité, de coûts et de délai.

Réaliser la fabrication d'un produit en appliquant la fiche technique et les règles d'hygiène, de sécurité et d'éco-responsabilité, en vue d'obtenir un produit conforme à la demande.

Contrôler l'état qualitatif et quantitatif des matières premières et des produits en cours de fabrication et finis, en utilisant des indicateurs de performance et des observations sensorielles, afin de garantir la conformité du produit aux exigences définies et sa reproductibilité.

Établir un compte rendu de fabrication en s'appuyant sur la mesure des écarts et en proposant des actions d'amélioration continue dans le but d'assurer la traçabilité et l'exploitation des données de fabrication.

Commercialiser et valoriser un produit de boulangerie et/ou de pâtisserie

Analyser le contexte commercial et stratégique de l'entreprise, en identifiant les leviers commerciaux mobilisables, les forces et faiblesses internes et externes, afin d'identifier les opportunités et limites de commercialisation d'un produit.

Déterminer et justifier un prix de vente en prenant en compte les coûts de production, la valeur perçue du produit, le positionnement de l'entreprise et les pratiques du marché, afin d'assurer la rentabilité et la compétitivité du produit.

Présenter et argumenter des propositions d'actions commerciales et promotionnelles sur le produit à partir d'analyses chiffrées et d'éléments techniques, afin d'obtenir l'adhésion de l'équipe commerciale.

Collecter et synthétiser les informations techniques, réglementaires et commerciales relatives au produit afin de garantir une information fiable, compréhensible et exploitable par les équipes de vente.

Élaborer des supports d'aide à la vente en structurant les éléments techniques, réglementaires, financiers et de commercialisation, en vue de faciliter l'appropriation des informations par les équipes de vente.

Préconiser l'implantation et les modalités d'approvisionnement des produits, en tenant compte des risques sanitaires identifiés, afin de garantir la cohérence entre l'implantation, le flux produit et les exigences d'hygiène et de sécurité

alimentaire en vigueur.

Transmettre des informations sanitaires et réglementaires à l'équipe de vente, en explicitant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que les obligations réglementaires liées à l'étiquetage, afin de garantir l'état marchand du produit mis en vente.

Identifier et présenter des profils de clients, leurs attentes, leurs motivations d'achat et leurs usages, à partir de données commerciales, afin de proposer à l'équipe de vente des actions de promotion et de discours commercial.

Répondre à une réclamation client, en s'appuyant sur la problématique analysée, afin de satisfaire le client dans une logique de démarche qualité et d'amélioration continue.

Elaborer des supports de communication en cohérence avec le positionnement du produit et les cibles clients, en utilisant les outils numériques, en vue de promouvoir le produit.

Organiser une démonstration en préparant les produits, les supports et en structurant le déroulé, afin d'assurer une présentation efficace et conforme.

Argumenter les caractéristiques, usages et bénéfices d'un produit en adaptant le discours au public et au contexte, et en répondant aux questions et objections, afin de favoriser l'intérêt et l'adhésion.

Blocs de compétences

RNCP42344BC01 — Concevoir un projet d'évolution de produit de boulangerie et/ou de pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Exploiter des données chiffrées en s'appuyant sur le tableau de bord commercial ou de production de l'entreprise en vue d'identifier les forces et faiblesses de l'offre existante.

Analyser des données qualitatives en exploitant différentes sources d'informations en vue d'identifier les attentes et les besoins des consommateurs.

Chiffrer des coûts de production en tenant compte du contexte de l'entreprise dans le but de déterminer la faisabilité technico-économique d'un projet d'évolution de produit.

Rédiger une note d'opportunité en se basant sur l'analyse du besoin afin de valider le cahier des charges du produit.

Sélectionner des matières premières en fonction de leurs qualités organoleptiques, de leurs caractéristiques fonctionnelles, de leur impact environnemental et sanitaire, des fournisseurs et de leur prix, en respectant le cahier des charges, en vue de garantir la qualité et la conformité de la recette.

Quantifier des matières premières nécessaires à l'élaboration de la recette, en optimisant les coûts de fabrication et en respectant les contraintes technologiques, afin d'obtenir le produit attendu tout en maîtrisant les coûts de production.

Déterminer des procédés de fabrication, en fonction des moyens techniques disponibles, en s'appuyant sur les savoirs technologiques, afin d'obtenir la texture, l'aspect et les qualités organoleptiques recherchés du produit.

Rédiger une fiche recette, en structurant et en clarifiant les informations, afin de la rendre exploitable par un tiers dans le cadre des essais expérimentaux.

Concevoir une démarche d'expérimentation à échelle réduite, en vue de la validation de la fiche recette, en tenant compte des exigences fonctionnelles du produit à fabriquer et en définissant les paramètres à évaluer.

Collecter des données d'expérimentation en fonction des paramètres et de la méthodologie définis dans le protocole, en vue de les analyser.

Analyser des résultats d'expérimentation en identifiant les écarts, afin d'évaluer la conformité ou la non-conformité du produit attendu.

Présenter et justifier la faisabilité technique et économique d'une recette en identifiant les adaptations nécessaires au passage à une plus grande échelle, afin d'anticiper les contraintes de production.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Analyse d'un besoin commercial et technique : Réalisation, en amont de la session, d'une note d'opportunité en vue de la conception d'un produit de boulangerie et/ou de pâtisserie, comprenant une étude économique et de marché basée sur le contexte commercial de l'entreprise. Entretien oral individuel.

Restitution d'une démarche expérimentale : Réalisation, en amont de la session, d'une démarche d'expérimentation en entreprise portant sur le projet de conception de produit. Entretien oral individuel.

RNCP42344BC02 — Réaliser et superviser la fabrication d'un produit de boulangerie et/ou de pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Élaborer des supports techniques de fabrication en tenant compte du cahier des charges et du contexte de production de l'entreprise, afin de garantir la qualité, la traçabilité et la reproductibilité du produit.

Transmettre des consignes, savoir-faire et bonnes pratiques liés à la fabrication, en adaptant les modalités d'accompagnement au public cible et au contexte de production de l'entreprise, dans le but de sécuriser la production de la recette.

Planifier la fabrication d'un produit en définissant les enchaînements des phases de fabrication, les temps de production, le matériel et les ressources nécessaires, afin de respecter les objectifs de qualité, de coûts et de délai.

Réaliser la fabrication d'un produit en appliquant la fiche technique et les règles d'hygiène, de sécurité et d'éco-responsabilité, en vue d'obtenir un produit conforme à la demande.

Contrôler l'état qualitatif et quantitatif des matières premières et des produits en cours de fabrication et finis, en utilisant des indicateurs de performance et des observations sensorielles, afin de garantir la conformité du produit aux exigences définies et sa reproductibilité.

Établir un compte rendu de fabrication en s'appuyant sur la mesure des écarts et en proposant des actions d'amélioration continue dans le but d'assurer la traçabilité et l'exploitation des données de fabrication.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Planification d'une fabrication : Réalisation, en amont de la session, d'un dossier technique de mise en œuvre. Entretien oral individuel.

Réalisation et suivi de fabrication des produits : Mise en situation professionnelle individuelle portant sur la réalisation d'un produit à partir du dossier technique de mise en œuvre réalisé par le candidat en amont de la session.

RNCP42344BC03 — Commercialiser et valoriser un produit de boulangerie et/ou de pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Analyser le contexte commercial et stratégique de l'entreprise, en identifiant les leviers commerciaux mobilisables, les forces et faiblesses internes et externes, afin d'identifier les opportunités et limites de commercialisation d'un produit.

Déterminer et justifier un prix de vente en prenant en compte les coûts de production, la valeur perçue du produit, le positionnement de l'entreprise et les pratiques du marché, afin d'assurer la rentabilité et la compétitivité du produit.

Présenter et argumenter des propositions d'actions commerciales et promotionnelles sur le produit à partir d'analyses chiffrées et d'éléments techniques, afin d'obtenir l'adhésion de l'équipe commerciale.

Collecter et synthétiser les informations techniques, réglementaires et commerciales relatives au produit afin de garantir une information fiable, compréhensible et exploitable par les équipes de vente.

Élaborer des supports d'aide à la vente en structurant les éléments techniques, réglementaires, financiers et de commercialisation, en vue de faciliter l'appropriation des informations par les équipes de vente.

Préconiser l'implantation et les modalités d'approvisionnement des produits, en tenant compte des risques sanitaires identifiés, afin de garantir la cohérence entre l'implantation, le flux produit et les exigences d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Transmettre des informations sanitaires et réglementaires à l'équipe de vente, en explicitant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que les obligations réglementaires liées à l'étiquetage, afin de garantir l'état marchand du produit mis en vente.

Identifier et présenter des profils de clients, leurs attentes, leurs motivations d'achat et leurs usages, à partir de données commerciales, afin de proposer à l'équipe de vente des actions de promotion et de discours commercial.

Répondre à une réclamation client, en s'appuyant sur la problématique analysée, afin de satisfaire le client dans une logique de démarche qualité et d'amélioration continue.

Elaborer des supports de communication en cohérence avec le positionnement du produit et les cibles clients, en utilisant les outils numériques, en vue de promouvoir le produit.

Organiser une démonstration en préparant les produits, les supports et en structurant le déroulé, afin d'assurer une présentation efficace et conforme.

Argumenter les caractéristiques, usages et bénéfices d'un produit en adaptant le discours au public et au contexte, et en répondant aux questions et objections, afin de favoriser l'intérêt et l'adhésion.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Présentation d'une démarche de commercialisation : Élaboration, en amont de la session, d'une démarche de commercialisation, de deux supports de communication minimum et d'un packaging ou projet de packaging. Entretien oral individuel.

Mise en situation de valorisation produit : Réalisation, en amont de la session, d'un « book produit » sous la forme d'un dossier à plusieurs volets techniques et promotionnels. Mise en situation individuelle sous forme de jeu de rôle avec le jury d'évaluation.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- En artisanat indépendant de boulangerie-pâtisserie de proximité
- En artisanat indépendant de boulangerie-pâtisserie spécialisé
- En artisanat de pâtisserie
- En atelier de fabrication de produits de boulangerie et pâtisserie de Grandes Moyennes Surfaces
- En industrie de boulangerie-pâtisserie-viennoiserie fraîche ou congelée
- En industrie de biscuiterie-pâtisserie de produits pré-emballés
- En industrie de transformation du grain (meunerie)
- En entreprise de fabrication d'autres produits alimentaires

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Techniciens/agents de maîtrise en développement (production, commercialisation et R&D)
- Technicien d'essai
- Responsable de production

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
Salaire médian (mensuel)	2 348 €
Familles professionnelles (FAP)	E0X30 — Pilotes d'installation lourdes des industries de transformation et d'énergie · tension 5/5 (Très élevée) 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) H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production · tension 4/5 (Élevée) S0X42 — Boulangers, pâtissiers · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	66 004
Jugés difficiles à recruter	45 %
Emplois saisonniers	28 %
Familles professionnelles (FAP)	E0X30 — Pilotes d'installation lourdes des industries de transformation et d'énergie 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 H1X90 — Ingénieurs et cadres de fabrication et de la production S0X42 — Boulangers, pâtissiers

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Soit une certification de niveau 4 (type Brevet professionnel Boulanger, BTM Pâtissier-Confiseur-Glacier-Traiteur ou Baccalauréat professionnel Boulanger Pâtissier)

Soit une expérience professionnelle équivalente dans le domaine, d'une durée supérieure ou égale à 5 années (sont prises en compte les activités salariées, les activités dans le cadre de la formation en alternance et les stages en milieu professionnel)

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

Un membre interne à l'établissement certificateur

Deux professionnels du secteur de la boulangerie et/ou de la pâtisserie, de la commercialisation ou de la communication dont le président du jury

Base légale

Date de décision	29/05/2026
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	29/05/2029
Date de dernière délivrance possible	29/05/2033

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2024	16	0	100 %	—
2023	13	0	100 %	67 %
2022	9	0	50 %	45 %
2021	6	0	100 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37430

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42344/>