# CQP Boulanger

RNCP42950 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

| | |
|---|---|
| **Niveau de qualification** | Niveau 3 |
| **Code(s) NSF** | 221 |
| **Formacode(s)** | 21538 |
| **Code(s) ROME** | D1102 |
| **Type d'enregistrement** | Enregistrement sur demande |
| **Date d'enregistrement** | 30/10/2026 |
| **Date d'échéance** | 30/10/2029 |

## Certificateur(s)

**Commission paritaire nationale de l'Emploi (CPNE) de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire - Fédération du commerce et de la distribution (FCD)**
http://www.fcd.fr

**FEDERATION ENTREP COMMERCE DISTRIBUTION · SIRET : 78485587600040**

## Partenaires habilités

17 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 17 à former.

| Organisme | SIRET | Habilitation |
|---|---|---|
| AUCHAN RETAIL SERVICES | 83188831800019 | Former |
| AVALYS | 78875059400038 | Former |
| CAMPUS CASINO | 38026162800032 | Former |
| CENTRE DE FORMATION ET COMPETENCES | 43397081100033 | Former |
| CHAMBRE METIERS ARTISANAT DE MOSELLE | 18572204800138 | Former |
| CLIQUENNOIS CONSEIL | 53774263700011 | Former |
| COOPERATIVE U ENSEIGNE | 30460295600142 | Former |
| DAQUOTA DISTRIBUTION | 43454662800059 | Former |
| EUROCOM STRATEGIES | 45171541100018 | Former |
| E-WORKS | 83262851500039 | Former |

Liste complète des 17 partenaires habilités : https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp42950-cqp-boulanger/partenaires

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Boulanger assure la fabrication, la préparation et la valorisation des produits de boulangerie dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, de traçabilité et des standards de qualité de l'enseigne. Il contribue à la satisfaction de la clientèle en garantissant la qualité des produits proposés et leur disponibilité tout au long de la journée.

### ACTIVITÉS VISÉES

- Accueil d’un client au sein d’un point de vente
- Prise en charge des clients au sein d’un point de vente
- Contrôle des niveaux de stock en réserve et en rayon
- Maintien du bon état de la réserve
- Approvisionnement des rayons libre-service
- Maintien du bon état marchand des rayons libre-service
- Valorisation des rayons
- Mise en œuvre des normes d’hygiène et de sécurité
- Réalisation de la pâte à pain et/ou pâte briochée
- Réalisation des pâtons de pain
- Cuisson des produits
- Conditionnement des produits

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Recevoir le client en appliquant les consignes du point de vente, afin de maintenir la qualité d’accueil, quel que soit le flux de clients.
- Informer le client sur les principales familles de produits et de services du point de vente en s’appuyant le cas échéant sur les outils numériques mis à disposition, afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.
- Traiter les demandes clients, en s’appuyant le cas échéant sur les outils numériques mis à disposition jusqu'à la prise de congés du client afin d’apporter une réponse adaptée aux besoins exprimés et de préserver la qualité de la relation client.
- Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles, en le sensibilisant le cas échéant sur les produits écoresponsables du point de vente afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.
- Réaliser des opérations de comptage à l’aide des outils numériques mis à disposition dans le respect des procédures en vigueur afin d’assurer la fiabilité des quantités de produits en rayon et en stock.
- Suivre les entrées et sorties de stock à l’aide des outils de gestion du point de vente afin d'alerter pour prévenir les ruptures, les surstocks et signaler les anomalies selon les procédures en vigueur.
- Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de garantir un environnement de travail organisé et sécurisé.
- Entretenir le matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes du point de vente afin de maintenir en état la réserve, de prévenir les situations à risque dans leur utilisation.
- Approvisionner les rayons en produits en tenant compte de l’affluence client, afin d’assurer la disponibilité des produits sans rupture ni surstock, dans le respect de l’implantation, des contraintes produits et des règles de sécurité.
- Contrôler le balisage et l’étiquetage des produits en rayon afin de garantir une information fiable, lisible et conforme pour le client.
- Assurer le bon état marchand du rayon dans le respect des consignes de présentation, de rotation et de mise à disposition, afin de garantir la qualité, la disponibilité et l’accessibilité des produits pour le client.
- Agir contre la démarque dans le respect des procédures du point de vente, afin de limiter les pertes de marchandises.
- Mettre en valeur les produits en rayon libre-service en appliquant les dispositifs de valorisation et de communication commerciale définis par le point de vente, afin de renforcer l’attractivité du rayon et favoriser l’acte d’achat.
- Préparer l'espace de travail, les équipements et les outils, en respectant les normes d’hygiène et de sécurité ainsi que les procédures de traçabilité et des consignes commerciales afin de garantir des conditions conformes à la fabrication.
- Nettoyer l’espace de travail, les équipements et les outils en les désinfectant après utilisation, en utilisant de manière raisonnée les produits, conformément aux procédures en vigueur et dans le respect des normes d’hygiène, afin de garantir un environnement de travail propre et sain.
- Appliquer, pendant les opérations de fabrication, les procédures d’hygiène, de traçabilité et les mesures de prévention des contaminations afin de contribuer à la sécurité sanitaire des produits.
- Préparer le pétrin en respectant scrupuleusement les fiches techniques (ingrédients, dosages, quantités, avec une attention particulière au taux d'hydratation) et les instructions de fabrication afin d'obtenir une pâte conforme aux caractéristiques attendues et adaptée au programme de production.

• Pétrir la pâte en appliquant les paramètres définis (temps, vitesse, température, consistance et température en fin de pétrissage) et en ajustant si nécessaire selon les conditions ambiantes, afin d'obtenir une pâte façonnable et conforme aux standards attendus.
• Réaliser le pointage de la pâte selon la méthode de panification du point de vente afin de développer les arômes et d'obtenir une pâte conforme aux attentes.
• Diviser la pâte en pâtons, manuellement ou à l'aide d'un matériel adapté, en respectant les grammages, les consignes de fabrication et les volumes de production, afin d'obtenir des pâtons réguliers et conformes aux produits à réaliser.
• Façonner les pâtons de pain manuellement ou mécaniquement en respectant les consignes de forme, de manipulation et de présentation attendues afin d'obtenir des produits réguliers.
• Mettre les pâtons en apprêt en maîtrisant les conditions de temps, de température et d'humidité selon les consignes de fabrication afin d'obtenir le développement, le volume et les caractéristiques attendues avant cuisson.
• Scarifier les pains et réaliser la dorure le cas échéant (pains briochés, viennoiseries), conformément aux consignes de fabrication, afin de favoriser un développement maîtrisé à la cuisson et d'obtenir la couleur et l'aspect attendus des produits.
• Réaliser la cuisson des pains et viennoiseries en assurant l'enfournement, le réglage des paramètres, la surveillance et le défournement dans le respect des consignes de sécurité afin d'obtenir des produits conformes aux standards de qualité.
• Trancher les pains à l'aide d'une trancheuse, en respectant les consignes d'utilisation et de sécurité, en adaptant le réglage au type de produit, afin d'obtenir des tranches régulières et de garantir une présentation conforme à la mise en vente.
• Emballer les pains et les viennoiseries en respectant les procédures de qualité et d'hygiène, de traçabilité et de conservation et les quantités liées à la cadence de production afin de les mettre à disposition des clients pour la vente.

## Blocs de compétences

### RNCP42950BC01 — Gérer la relation client en point de vente

**LISTE DE COMPÉTENCES**

• Recevoir le client en appliquant les consignes du point de vente, afin de maintenir la qualité d'accueil, quel que soit le flux de clients.
• Informer le client des principales familles de produits et de services du point de vente en s'appuyant le cas échéant sur les outils numériques mis à disposition, afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.
• Traiter les demandes clients, en s'appuyant le cas échéant sur les outils numériques mis à disposition jusqu'à la prise de congés du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.
• Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles, en le sensibilisant le cas échéant sur les produits écoresponsables dans du point de vente afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

• Mises en situation professionnelle réelles
• Entretiens

### RNCP42950BC02 — Gérer les stocks en réserve au sein d'un point de vente

**LISTE DE COMPÉTENCES**

• Réaliser des opérations de comptage à l'aide des outils numériques mis à disposition dans le respect des procédures en vigueur afin d'assurer la fiabilité des quantités de produits en rayon et en stock.
• Suivre les entrées et sorties de stock à l'aide des outils de gestion du point de vente afin d'alerter pour prévenir les ruptures, les surstocks et signaler les anomalies selon les procédures en vigueur.
• Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de garantir un environnement de travail organisé et sécurisé.
• Entretenir le matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes du point de vente afin de maintenir en état la réserve, de prévenir les situations à risque dans leur utilisation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Mises en situation professionnelle réelles
- Entretiens

### RNCP42950BC03 — Réaliser la mise en rayon libre-service au sein d’un point de vente

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en rayon les produits en tenant compte de l'affluence client, afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock, dans le respect de l’implantation définie, des contraintes liées aux produits et des règles de sécurité et de prévention des risques.
- Contrôler le balisage et l'étiquetage en rayons des produits afin que les informations à disposition des clients soient à jour.
- Assurer le bon état marchand des rayons libre-service, dans le respect des consignes de présentation, de rotation des produits et de mise à disposition définies par le point de vente, afin de garantir la disponibilité et l’accessibilité des produits, ainsi que la circulation des clients.
- Agir contre la démarque dans le respect des procédures du point de vente afin de limiter les pertes de marchandises.
- Disposer les produits dans les rayons libre-service en appliquant les dispositifs de mise en valeur définis par le point de vente afin d’attirer l’attention du client qui pourrait favoriser l’acte d’achat.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Mises en situation professionnelle réelles
- Entretiens

### RNCP42950BC04 — Réaliser la fabrication des produits de boulangerie en point de vente

LISTE DE COMPÉTENCES

- Préparer l'espace de travail, les équipements et les outils, en respectant les normes d’hygiène et de sécurité ainsi que les procédures de traçabilité et des consignes commerciales afin de garantir des conditions conformes à la fabrication.
- Nettoyer l’espace de travail, les équipements et les outils en les désinfectant après utilisation, en utilisant de manière raisonnée les produits, conformément aux procédures en vigueur et dans le respect des normes d’hygiène, afin de garantir un environnement de travail propre et sain.
- Appliquer, pendant les opérations de fabrication, les procédures d’hygiène, de traçabilité et les mesures de prévention des contaminations afin de contribuer à la sécurité sanitaire des produits.
- Préparer le pétrin en respectant les fiches techniques (ingrédients, dosages et quantités, notamment le taux d’hydratation) et les consignes de fabrication, en adaptant ses ingrédients, afin d’obtenir une pâte conforme aux volumes à produire.
- Pétrir la pâte en appliquant les paramètres définis (temps, vitesse, température, consistance et température en fin de pétrissage) et en ajustant si nécessaire selon les conditions ambiantes, afin d’obtenir une pâte façonnable et conforme aux standards attendus.
- Réaliser le pointage de la pâte en contrôlant et en ajustant les conditions de fermentation (temps, température) selon la méthode de planification du point de vente afin de développer les arômes et d’obtenir une pâte conforme aux attentes.
- Diviser la pâte en pâtons, manuellement ou à l’aide d’un matériel adapté, en respectant les grammages, les consignes de fabrication et les volumes de production, afin d’obtenir des pâtons réguliers et conformes aux produits à réaliser.
- Façonner les pâtons de pain manuellement ou mécaniquement en respectant les consignes de forme, de manipulation et de présentation attendues afin d’obtenir des produits réguliers et prêts à la cuisson.
- Scarifier les pains et réaliser la dorure le cas échéant (pains briochés, viennoiseries), conformément aux consignes de fabrication, afin de favoriser un développement maîtrisé à la cuisson et d’obtenir la couleur et l’aspect attendus des produits.
- Réaliser la cuisson des pains et viennoiseries en assurant l’enfournement, le réglage des paramètres, la surveillance et le défournement dans le respect des consignes de sécurité afin d’obtenir des produits conformes aux standards de qualité.
- Trancher les pains à l’aide d’une trancheuse, en respectant les consignes d’utilisation et de sécurité, en adaptant le réglage au type de produit, afin d’obtenir des tranches régulières et de garantir une présentation conforme à la mise en vente.

• Emballer les pains et les viennoiseries en respectant les procédures de qualité et d'hygiène, de traçabilité et de conservation et les quantités liées à la cadence de production afin de les mettre à disposition des clients pour la vente.

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

• Mises en situation professionnelle réelles
• Entretiens

## Secteur d'activité et type d'emploi

#### SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du CQP Boulanger travaille au sein des rayons de produits alimentaires d'un commerce de la grande distribution, relevant de la branche du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire (CCN 3306 - IDCC 2216)

Le commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire regroupe les entreprises de 11 salariés et plus, réparties sous les formats de distribution suivants :

• Les hypermarchés : Ils possèdent une surface de vente en libre-service entre 2 500 et 20 000 m2. Ils réalisent plus des deux-tiers du chiffre d'affaires en alimentation générale.
• Les supermarchés : Ils possèdent une surface de vente en libre-service entre 400 et 2 500 m2. Plus des deux-tiers du chiffre d'affaires sont réalisés en alimentation générale.
• Les supermarchés à dominante marques propres (ex maxi discomptes) : Ils possèdent une surface de vente en libre-service entre 300 et 2 500 m2.
• Les supérettes : Magasins de détail non spécialisés à prédominance alimentaire, elles possèdent une surface de vente comprise entre 120 et 400 m².
• Le commerce de gros (grossistes, dont le cash and carry) : Ils possèdent une surface de vente en libre-service entre 400 et 2 500 m2. Plus des deux-tiers du chiffre d'affaires sont réalisés en alimentation générale.
• Les entrepôts de logistique
• Les sièges sociaux et les centrales d'achat
• Le drive

#### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

• Boulanger

#### RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

L'activité de préparation ou de fabrication de produits frais de boulangerie relève des activités dont l'exercice est réglementé par la loi n°96-603 du 5 juillet 1996 relative au développement et à la promotion du commerce et de l'artisanat (article 16) et son décret d'application n°98-246 du 2 avril 1998 : elle ne peut être exercée que par une personne qualifiée professionnellement (diplôme ou titre de niveau au moins équivalent au CAP dans le métier, ou expérience professionnelle de trois années) ou sous le contrôle effectif et permanent d'une telle personne.

L'activité s'exerce par ailleurs dans un cadre sanitaire strict : règlements européens du « Paquet hygiène » (notamment (CE) n°852/2004), obligations de traçabilité issues du règlement (CE) n°178/2002, démarche HACCP, et règles d'information du consommateur (règlement (UE) n°1169/2011), en particulier l'information sur les allergènes, enjeu majeur en boulangerie-viennoiserie.

## 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, pâtissiers · tension 4/5 (Élevée) |
| **Projets de recrutement (BMO 2026)** | 14 465 |
| **Jugés difficiles à recruter** | 53 % |
| **Emplois saisonniers** | 17 % |
| **Familles professionnelles (FAP)** | S0X42 — Boulangers, pâtissiers |

## Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Le jury de la délivrance de la certification est constitué par la CPNE.

Il est composé de membres issus paritairement des deux collèges (employeurs et salariés), ainsi que de professionnels et experts métiers désignés par les représentants des collèges. Sa composition garantit la légitimité paritaire des décisions de délivrance de la certification.

Et est composé à minima de 2 personnes :

- 1 représentant du collège Employeurs
- 1 représentant du collège Salariés

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury de la délivrance de la certification est constitué par la CPNE.

Il est composé de membres issus paritairement des deux collèges (employeurs et salariés), ainsi que de professionnels et experts métiers désignés par les représentants des collèges. Sa composition garantit la légitimité paritaire des décisions de délivrance de la certification.

Et est composé à minima de 3 personnes :

- 1 représentant du collège Employeurs
- 1 représentant du collège Salariés
- 1 représentant expert métier en lien avec le CQP visé.

## Base légale

| | |
|---|---|
| **Date de décision** | 30/10/2026 |
| **Durée de l'enregistrement** | 3 ans |
| **Date d'échéance de l'enregistrement** | 30/10/2029 |
| **Date de dernière délivrance possible** | 29/10/2033 |

## Statistiques

| Année | Certifiés | Dont VAE | Insertion 6 mois | Métier 2 ans |
|---|---|---|---|---|
| 2025 | 61 | 0 | 93 % | — |
| 2024 | 44 | 0 | 100 % | — |

## Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP38250

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP38250

## Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Les CQP | Horizons Commerce
Nos certifications - FCD

**Fiche officielle (France Compétences)**

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42950/