

Artisan boulanger

RNCP4385 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	D1102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	05/03/2011

Certificateur(s)

Ecole Banette

<http://ecole.banette.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

L'artisan boulanger exerce ses activités dans une entreprise de boulangerie artisanale en tant qu'artisan exploitant indépendant ou à défaut en tant que chef boulanger, brigadier ou ouvrier. Il maîtrise la conception et la réalisation des différents produits de panification et de viennoiserie ainsi que l'organisation en totale autonomie des différentes productions.

Ses compétences en gestion lui permettent d'exploiter une boulangerie artisanale et d'en maîtriser la rentabilité par sa connaissance et la mise en œuvre de principes de gestion adaptés à la profession.

Il sait également dynamiser son point de vente en développant un argumentaire pertinent.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences ou capacités attestées - connaissance et maîtrise des techniques de fabrication des produits de boulangerie-viennoiserie de qualité

- maîtrise des techniques d'organisation des productions en totale autonomie
- connaissance et mise en œuvre des principes de gestion de la profession
- maîtrise des techniques de commercialisation dans une boulangerie
- connaissance et maîtrise des principes de gestion spécifique de boulangerie artisanale

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Secteur d'activité : boulangerie artisanale.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Types d'emplois accessibles : artisan boulanger, responsable de production dans une boulangerie artisanale, boulanger salarié.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

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 continue, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, VAE

Le Jury, présidé par un formateur de l'INBP, est constitué de : - 2 enseignants de l'INBP

- 1 enseignant du centre de formation
- de professionnels (employeurs et salariés en nombre égal) désignés par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	05/03/2011
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP1758

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP17672

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.banette.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4385/>