

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national)

Groupe II: Métiers de l'alimentation - Classe 4:

Boulangerie

RNCP4998 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	Autre — Autre certification professionnelle de droit
Code(s) NSF	221s
Formacode(s)	21538
Code(s) ROME	D1102
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2024

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier du boulanger avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ pour la fabrication de toute la gamme de produits de panification: pains variés, viennoiseries ou sandwiches. Il réalise les opérations de fabrication le plus souvent à l'aide d'équipements mécanisés ou automatisés et confectionne les pâtisseries courantes ou de produits traiteurs. Il choisit ses matières premières, pétrit la pâte, en contrôlant sa fermentation ainsi que sa mise en forme et enfin cuit le pain sur le lieu de vente. Au sein de son équipe, il coordonne son travail avec l'équipe des vendeurs, suit l'évolution des ventes et les résultats de son entreprise, se tient informé des goûts de la clientèle et gère les relations commerciales avec les fournisseurs.

Les activités consistent à :

- Identifier les goûts de la clientèle pour créer de nouvelles recettes et de nouveaux produit ;
- Sélectionner et contrôler les matières premières ;
- Fabriquer et cuire les pains, les viennoiseries et autres produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Coordonner son travail avec l'équipe des vendeurs ;
- Réaliser le suivi de l'évolution des ventes et les résultats de l'entreprise.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Prendre en charge la demande client pour analyser et identifier les besoins ;
- Organiser l'ensemble de la production selon les règles de l'art et les contraintes et les impératifs techniques.
- Sélectionner et gérer les matières premières en fonction de leurs qualités et de leurs coûts
- Fabriquer, cultiver et utiliser tous types de fermentation à acidité lactique ou acétique.
- Fabriquer tous types de pains, des produits salés et sucrés , des sandwiches et tartines en respectant les règles

du guide de bonnes pratiques en hygiène

- Réaliser des décors en utilisant de la pâte à pain, de la pâte morte, de la pâte à sirop, de la pâte à écriture.

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS
L'exercice du métier à ce niveau de compétence peut s'effectuer dans le commerce de proximité, l'industrie agroalimentaire, la grande distribution.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES
Artisan ; Responsable de production ; Formateur, Consultant en boulangerie ; Responsable qualité ; Responsable de lignes automatisées ; Responsable recherche & développement ; Boulanger d'essai en laboratoire ; Chef d'entreprise.

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
Candidature individuelle

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION
A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — CANDIDATURE INDIVIDUELLE
Voir ci-dessus

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/01/2024
-------------------------------------	------------

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.meilleursouvriersdefrance.org>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/4998/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	10
Montant total engagé	12 000 €
Coût moyen par dossier	1 200 €
Période	09/2020 – 10/2020
France compétences	93 %
Reste à charge titulaire	7 %

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