

Boulangerie spécialisée

RNCP701 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	MC5 — Mention complémentaire
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21539
Code(s) ROME	D1102
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2023

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

Ce boulanger fabrique des pains spéciaux et des viennoiseries sous toutes leurs formes. Il connaît les spécialités régionales. Il sait également accommoder les produits pour les mettre en valeur. Il est capable de vérifier et évaluer la qualité des produits finis.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Ce boulanger fabrique des pains spéciaux et des viennoiseries sous toutes leurs formes. Il connaît les spécialités régionales. Il sait également accommoder les produits pour les mettre en valeur. Il est capable de vérifier et évaluer la qualité des produits finis.

Blocs de compétences

RNCP701BC01 — Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP N° 701- Organisation de la production

LISTE DE COMPÉTENCES

ORGANISER

Approvisionner les postes de travail.

Organiser sa production.

Surveiller l'état du stock.

RÉALISER

A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production :

les produits de panification.

Les produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson.

Les garnitures et crèmes.

Les décors boulangers

Assurer les cuissons. Appliquer le processus d'un plan de nettoyage.

Appliquer des mesures pour limiter les risques professionnels.

CONTRÔLER

Contrôler la qualité des matières premières.

Contrôler les phases de sa production.
Contrôler les produits finis.
COMMUNIQUER
Transmettre les besoins sur l'état du stock
Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits
.Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente.
Communiquer sur les éléments relatifs à l' environnement économique, juridique et social de l'entreprise

RNCP701BC02 — Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP N° 701-Environnement technologique, scientifique et commercial de la production

LISTE DE COMPÉTENCES
Communiquer sur les compétences acquises sur « le blé » et la « la farine ».
Communiquer sur le matériel et obligatoirement sur les notions d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels.

RNCP701BC03 — Bloc de compétences N° 3 fiche RNCP N° 701-Évaluation de l'activité professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES
Maîtriser les compétences se rapportant aux fonctions d'approvisionnement, d'organisation de la production, de la production, d'entretien et de prévention des risques professionnels, de contrôle et de communication

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS
boulangeries artisanales et industrielles

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES
boulangier, boulangier en pains spéciaux

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 initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

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

Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage

- de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.

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	31/08/2023
Date de dernière délivrance possible	31/08/2023

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.cndp.fr>

<http://www.onisep.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/701/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	11
Montant total engagé	42 091 €
Coût moyen par dossier	3 826 €
Durée moyenne	569 h
Période	08/2021 – 07/2023
France compétences	58 %
Régions	26 %
France Travail	11 %
Reste à charge titulaire	6 %

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