

# boulangier pâtissier

RNCP7068 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 4                             |
| Sigle                   | BAC PRO — Baccalauréat professionnel |
| Code(s) NSF             | 221                                  |
| Formacode(s)            | 21538, 21528, 34525                  |
| Code(s) ROME            | D1104, 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

Le titulaire de ce diplôme maîtrise les techniques professionnelles liées aux activités du métier, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il travaille dans le commerce alimentaire artisanal, dans une moyenne ou grande surface ou dans les laboratoires de la grande distribution.

Il sait choisir les matières premières, organiser les étapes de fabrication, suivre la transformation jusqu'au produit fini.

Il peut fabriquer des pains, des pâtes, des petits fours, des crèmes sauces et coulis, du chocolat de couverture, des produits traiteurs....

Il sait réaliser des cuissons, assembler, décorer, réaliser des finitions.

Il participe également au conditionnement, à l'étiquetage, à la commercialisation.

Il connaît les techniques d'approvisionnement, de commercialisation, de vente, la démarche qualité : respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail....

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

## Blocs de compétences

### RNCP7068BC01 — Bloc de compétence N° 1 Fiche RNCP n° 7068- Épreuve technologique et scientifique

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité,

Définir les besoins,

Collecter, traiter et organiser l'information – proposer et argumenter

Préparer les espaces de travail

Identifier les éléments de la qualité

Détecter les anomalies

## **RNCP7068BC02 — Bloc de compétence N° 2 Fiche RNCP n° 7068- Pratique professionnelle**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Préparer les espaces de travail  
Mettre en oeuvre des mesures d'hygiène  
Réceptionner, stocker  
Préparer, transformer, fabriquer  
Présenter et valoriser les produits  
Appliquer les procédures de la démarche qualité  
Réagir aux aléas et mener des actions correctives  
Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation  
Contrôler l'évolution des produits  
Contrôler la conformité de la production/transformation  
Contrôler les conditions de commercialisation des produits  
Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers  
Commercialiser les produits, conseiller

## **RNCP7068BC03 — Bloc de compétence N° 3 Fiche RNCP n° 7068-PSE**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

- Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème
- Analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches : analyse par le risque, par le travail, par l'accident
- Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques
- Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées
- Proposer des actions permettant d'intervenir efficacement face à une situation d'urgence

## **RNCP7068BC04 — Bloc de compétence N° 4 Fiche RNCP n° 7068-Environnement économique, juridique et management**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur

## **RNCP7068BC05 — Bloc de compétence N° 5 Fiche RNCP n° 7068-Projet professionnel**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Appuyer la présentation à l'oral d'un dossier sur les compétences suivantes :

- Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise –croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter
- Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle, services d'urgence, organismes financiers, interprofessionnels, ...)
- Animer une équipe
- Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication

## **RNCP7068BC06 — Bloc de compétence N° 6 Fiche RNCP n° 7068-Mathématiques**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution.
- Expérimenter, simuler.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

## **RNCP7068BC07 — Bloc de compétence N° 7 Fiche RNCP n° 7068- Langue vivante**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

## **RNCP7068BC08 — Bloc de compétence N° 8 Fiche RNCP n° 7068-Français**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

## **RNCP7068BC09 — Bloc de compétence N° 9 FicheP n° 7068-Histoire géographie et enseignement moral et civique**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Comprendre les enjeux liés au développement durable
- Identifier les enjeux et contraintes de la mondialisation
- Identifier les droits et devoirs civils, politiques, économiques et sociaux

## **RNCP7068BC10 — Bloc de compétence N° 10 FicheP n° 7068-Arts appliqués et cultures artistiques**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

- Identifier les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels
- Situer une œuvre ou une production dans son contexte de création
- Maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques

## **RNCP7068BC11 — Bloc de compétence N° 11 Fiche RNCP n° 7068-Éducation physique et sportive**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Compétences de niveau 4 du référentiel de compétences attendues

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

## **RNCP7068BC12 — Bloc de compétence N° 12 Fiche RNCP n° 7068-Épreuve facultative**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

LV Facultative

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

EPS facultative

Compétences de niveau 5 du référentiel de compétences attendues

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Arrêté du 7

juillet 2015

Mobilité

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger

## Secteur d'activité et type d'emploi

### SECTEURS D'ACTIVITÉS

Commerce alimentaire spécialisés de proximité (boulangerie, pâtisserie...), grandes et moyennes surfaces, grossistes, semi grossistes, industries agro alimentaires, restauration hors foyer, traiteur.

### TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

boulangier, boulangier-pâtissier, pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur

### 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).

|                                            |                                                                                   |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tension de recrutement (DARES 2024)</b> | Élevée (4/5)                                                                      |
| <b>Facteurs principaux</b>                 | Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes, Intensité d'embauche |
| <b>Salaire médian (mensuel)</b>            | 1 730 €                                                                           |
| <b>Diplôme le plus fréquent</b>            | CAP, BEP ou équivalent en transformations (45 % des actifs en emploi)             |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>     | S0X42 — Boulangers, pâtissiers · tension 4/5 (Élevée)                             |
| <b>Projets de recrutement (BMO 2026)</b>   | 14 465                                                                            |
| <b>Jugés difficiles à recruter</b>         | 53 %                                                                              |
| <b>Emplois saisonniers</b>                 | 17 %                                                                              |
| <b>Familles professionnelles (FAP)</b>     | S0X42 — Boulangers, pâtissiers                                                    |

## 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

Le jury, présidé par un enseignant chercheur, est composé : - de professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité d'au moins un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;

- pour un tiers au moins d'employeurs et de salariés membres de la profession intéressée par le diplôme.

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

idem

### 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 | 9 953 €                                                                                                          |
| Selon la branche        | 6 500 € – 10 055 €                                                                                               |
| Prise en charge         | Branches concernées                                                                                              |
| 9 953 €                 | Valeur par défaut · 208 branches                                                                                 |
| 10 055 €                | CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés |
| 9 251 €                 | CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat                                                |
| 8 500 €                 | CPNEFP de la branche confiserie, chocolaterie, biscuiterie (détaillants et détaillants - fabricants)             |
| 6 500 €                 | CPNE de l'immobilier                                                                                             |

## Base légale

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

## Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)  
RNCP37908

## Pour plus d'informations

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/7068/>

## Demande CPF — formations engagées

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| Dossiers CPF engagés     | 88                |
| Montant total engagé     | 95 825 €          |
| Coût moyen par dossier   | 1 089 €           |
| Durée moyenne            | 15 h              |
| Période                  | 02/2020 – 10/2023 |
| France compétences       | 97 %              |
| France Travail           | 2 %               |
| Reste à charge titulaire | 1 %               |
| Régions                  | 1 %               |

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