

Métiers de l'alimentation

RNCP782 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BAC PRO — Baccalauréat professionnel
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	D1104, D1102, D1103, D1101, D1106
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Selon leur spécialité, ces diplômés sont ouvriers qualifiés en boucherie, charcuterie, boulangerie pâtisserie, pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie, poissonnerie. Ils travaillent dans le commerce alimentaire artisanal ou dans les laboratoires de la grande distribution.

Ils peuvent réaliser entièrement des préparations et organiser leur présentation en magasin, en restauration à domicile à l'occasion d'un buffet, etc.

Ils savent choisir les matières premières, organiser les étapes de fabrication, préparer les bases, faire les assemblages, cuire ou refroidir, suivre la transformation jusqu'au produit fini.

Ils participent également au conditionnement, à l'étiquetage, à la commercialisation.

Ils connaissent les techniques d'approvisionnement ainsi que les techniques de base de gestion : calcul des coûts de revient, marges, etc.

Ils évaluent la qualité de leur production : hygiène, qualités gustatives et visuelles..

COMPÉTENCES ATTESTÉES

.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Commerce alimentaire spécialisés de proximité (boulangerie, pâtisserie,boucherie....)

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

boulangier, boulangier-pâtissier, pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur,boucher,charcutier-traiteur,poissonnier

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)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 796 €
Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires · tension 3/5 (Modérée) R3X80 — Maîtrise des magasins · tension 2/5 (Faible) R4X92 — Cadres du management des magasins · tension 1/5 (Très faible) S0X40 — Bouchers · tension 5/5 (Très élevée) S0X41 — Charcutiers, traiteurs · tension 5/5 (Très élevée) S0X42 — Boulangers, pâtisseries · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	57 467
Jugés difficiles à recruter	43 %
Emplois saisonniers	28 %
Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires R3X80 — Maîtrise des magasins R4X92 — Cadres du management des magasins S0X40 — Bouchers S0X41 — Charcutiers, traiteurs 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

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

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/782/>