

Boulangier (BM)

RNCP9824 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	M1302, D1102
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3117 — Boulangerie-pâtisserie (Entreprises artisanales)
Date d'échéance	03/07/2019

Certificateur(s)

Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA)<http://www.artisanat.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du brevet de maîtrise de boulanger exerce les activités de management de l'entreprise et de la production. Il détermine et encadre la nature et la quantité de la production journalière et procède à l'introduction de nouveaux produits et prestations. Il est à même de concevoir une gamme innovante de produits de boulangerie (boulangerie pâtissière) et de services annexes (snacking (sandwichs et tartines innovants et créatifs),...).

Il définit la politique commerciale et de communication de l'entreprise, qu'il gère économiquement et financièrement en décidant des achats, des investissements, des recrutements,... Il encadre les équipes de production du fournil (boulangers, pâtissiers, apprentis) et de vente du magasin. Il veille au respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'étiquetage applicable au secteur de l'alimentation et de la boulangerie.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire de la certification est un boulanger hautement qualifié à même de :

- Identifier les souhaits du client et proposer un produit adapté à sa demande
- Proposer une offre de prestation de produits de boulangerie différenciée en lien avec le développement durable
- Préparer et organiser la production en la rationalisant
- Fabriquer, cultiver et utiliser tous types de pré fermentation à acidité lactique ou acétique
- Fabriquer tous types de pains (pain courant, pain de tradition française, pains spéciaux, pains régionaux, pains européens
- Fabriquer tous types de viennoiseries classiques et innovantes (en pâte levée, en pâte levée feuilletée)
- Fabriquer des produits salés ou sucrés de boulangerie à base de pâte levée, pâte brisée, pâte feuilletée, pâte sucrée, pâte à choux
- Fabriquer des sandwichs et tartines innovants créatifs
- Réaliser des décors en utilisant des pâtes à pains, des pâtes mortes, pâtes à sirop, pâte à écriture
- Définir un prix de vente pour une prestation particulière et/ou des pains spéciaux
- Contrôler la production du fournil
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans le respect de la législation en vigueur
- Evoluer dans l'environnement politico-administratif et juridique au plan national et européen de l'entreprise artisanale.
- Promouvoir l'entreprise de boulangerie en élaborant une stratégie commerciale et en identifiant les moyens

d'actions commerciales et de communication adaptées.

- Analyser la santé financière d'une entreprise, mesurer sa rentabilité et proposer des solutions correctives et/ou de développement de l'activité.
- Gérer le personnel en respectant les principes de droit du travail.
- Former et accompagner l'apprenant en apprentissage.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le boulanger hautement qualifié exerce principalement en entreprise artisanale (moins de 20 salariés) du secteur alimentation, boulangerie ou pâtisserie, ou dans le secteur de la restauration.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le titulaire de la certification Boulanger (BM) est un chef d'entreprise artisanale, un porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise, ou un salarié chef d'équipe, chef de laboratoire, responsable de magasin selon la taille de l'entreprise (multi sites), en recherche de qualification et de reconnaissance de son savoir-faire dans le domaine de l'alimentation, de la boulangerie.

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Pour s'installer le chef d'entreprise doit être titulaire au minimum d'un niveau V dans le métier concerné (Décret 98-246 du 2 avril 1998 / article 16I de la loi du 5 juillet 1996).

L'obtention du Brevet de maîtrise délivre également la qualité de maître artisan (Décret 98-246 du 2 avril 1998) à son titulaire.

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)	14 773
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	16 %
Familles professionnelles (FAP)	L6X00 — Dirigeants de petites et moyennes entreprises de moins de 50 salariés S0X42 — Boulangers, pâtisseries

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Tous les travaux font l'objet d'une double correction.

Les présidents de jurys particuliers et les correcteurs des modules interprofessionnels remettent les procès-verbaux de correction, au jury général.

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat (lui-même président du jury général) :

- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
- le directeur départemental du travail de l'emploi et de la formation professionnelle ou son représentant,
- l'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui,
- des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Brevet de maîtrise, désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou de l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
- les correcteurs peuvent y être associés autant que de besoin.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury VAE présidé par le chef d'entreprise qui exerce une fonction d'arbitrage, doit comporter au moins 4 personnes dont 2 représentants qualifiés de la profession considérée (un chef d'entreprise et un salarié, choisis par le président de la chambre, sur les listes présentées par les organisations professionnelles).

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 03/07/2019

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP34454

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

info@apcm.fr

<http://artisanat.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/9824/>