

Concevoir et réaliser des produits de boulangerie et viennoiserie

RS5285 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21538
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	14/10/2020
Date d'échéance	14/10/2025

Certificateur(s)

LENOTRE SA · SIRET : 66205454300043

Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
LENOTRE	66205454300456	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300019	Former et organiser l'évaluation
LENOTRE SA	66205454300043	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le dispositif s'adresse aux professionnels (boulangers, pâtisseries, cuisiniers) souhaitant actualiser et développer une expertise additionnelle. L'acquisition de nouvelles techniques de pétrissage, de fermentation et de feuilletage pour adapter la tradition au goût du jour est un point essentiel de différenciation, de même que la maîtrise de la fabrication de viennoiseries, l'optimisation de la gestion du fonçage des pâtes, la réalisation des justes cuissous et l'intégration des attentes de consommateurs dans le choix de leurs matières premières et de leurs recettes.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Préparer et mettre en place son poste de travail pour favoriser la réussite des réalisations de produits de boulangerie et viennoiserie demandées

Réaliser différents types de pains afin de pouvoir proposer une gamme variée correspondant aux attentes du consommateur

Réaliser différents types de viennoiserie afin de proposer une gamme attrayante à la clientèle

Contrôler les matières premières utilisées et sa production afin de corriger les anomalies et garantir le rendu optimal des produits réalisés

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour limiter les émissions de poussière et s'assurer du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour accéder au dispositif,

il est nécessaire d'être professionnel cuisinier, pâtissier ou boulanger (5 années d'expérience professionnelle souhaitée) et justifier d'un niveau 3 minimum souhaité

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE

Le jury est composé de trois membres dont deux professionnels externes

Base légale

Date de décision	14/10/2020
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	14/10/2025

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5285/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	82
Parcours menés à terme	86
Taux d'achèvement	105 %
Période	02/2022 – 10/2025

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	120
Montant total engagé	289 485 €
Coût moyen par dossier	2 412 €
Durée moyenne	34 h
Période	11/2020 – 09/2025
France compétences	92 %
Reste à charge titulaire	6 %
France Travail	1 %
Entreprise	1 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

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