

Réaliser l'essentiel des produits de boulangerie et de viennoiserie

RS6387 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21538
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	20/09/2023
Date d'échéance	20/09/2025

Certificateur(s)

INSTITUT FRANCAIS DE FORMATION EN PATISserie · SIRET : 50061631300010

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

En 2021, le pain bénéficie d'une image positive très forte chez les consommateurs français, considéré désormais comme un aliment incontournable du patrimoine culinaire pour 96% des interrogés. « Intergénérationnel et polyvalent, il s'intègre volontiers à tous les repas et s'élève au rang des aliments "plaisir". Incarnation de la tradition et du savoir-faire français, il reste accessible et symbolise la convivialité. Le pain est indissociable aux repas passés entre amis ou en famille», constate l'étude. En 2021, 96% des consommateurs se déclarent ainsi satisfaits de la qualité du pain acheté et 65% d'entre eux perçoivent une amélioration de la qualité du pain consommé.

La formation s'adresse aux professionnels (boulangers, pâtisseries, cuisiniers, traiteurs...) souhaitant actualiser et développer une expertise complémentaire à leur métier principal ou acquérir les nouvelles techniques permettant d'adapter leur production aux tendances actuelles (plus diététique, pains différenciés...)

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Organiser la production de boulangerie viennoiserie
- Installer son poste de travail avec le matériel, les matières premières et les pré-ferments nécessaires au regard du plan de production
- Pétrir la pâte
- Réaliser la mise en forme de la pâte
- Procéder au pointage
- Finir les produits
- Cuire les produits après avoir déterminé le type et les paramètres de cuisson
- Décorer les produits, après cuisson
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité spécifiques au secteur de la boulangerie
- Mettre en place une démarche globale d'éco responsabilité

Secteur d'activité et type d'emploi

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

La certification "Réaliser l'essentiel des produits de boulangerie et de viennoiserie" inscrite au RS, n'est pas soumise à

réglementation mais n'est pas suffisante pour ouvrir une boulangerie

Pour ouvrir une boulangerie, il faut être titulaire de l'un des diplômes suivants :

- CAP Boulanger ;

- Brevet d'études professionnelles ;
- Diplôme délivré par le répertoire national des certifications professionnelles.

Il est également possible de créer une boulangerie après avoir eu une expérience professionnelle de 3 ans comme dirigeant d'entreprise, travailleur indépendant ou salarié boulanger.

Ouvrir une boulangerie sans diplôme et sans expérience professionnelle est de même possible quand le conjoint ou l'un des salariés dispose d'un diplôme ou d'une expérience professionnelle de 3 ans minimum.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Le candidat doit être un professionnel du secteur de la pâtisserie, boulangerie, cuisine ou traiteur prouvant d'une année d'expérience professionnelle cumulée dans ces secteurs d'activité.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Jury composé de 3 membres minimum:

Le Président du jury qui est un boulanger en activité extérieur à l'organisme de formation

Le Responsable de la formation

Un Chef d'entreprise boulanger en activité (extérieur)

Base légale

Date de décision	20/09/2023
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	20/09/2025
Date de dernière délivrance possible	20/03/2026

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6387/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	3
Parcours menés à terme	3
Taux d'achèvement	100 %
Période	05/2025 – 07/2025

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	4
Montant total engagé	28 260 €
Coût moyen par dossier	7 065 €
Durée moyenne	282 h
Période	03/2025 – 04/2025
France compétences	47 %

France Travail	27 %
----------------	------

Reste à charge titulaire	26 %
--------------------------	------

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