

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4385**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Artisan boulanger

Nouvel intitulé : Artisan boulanger

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

Ecole Banette

QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

Directeur de l'Ecole Banette, Directeur de l'Ecole Banette

Cette certification fait l'objet d'une co-délivrance : tous les certificateurs doivent être signataires

Niveau et/ou domaine d'activité

IV (Nomenclature de 1969)

4 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'artisan boulanger exerce ses activités dans une entreprise de boulangerie artisanale en tant qu'artisan exploitant indépendant ou à défaut en tant que chef boulanger, brigadier ou ouvrier. Il maîtrise la conception et la réalisation des différents produits de panification et de viennoiserie ainsi que l'organisation en totale autonomie des différentes productions.

Ses compétences en gestion lui permettent d'exploiter une boulangerie artisanale et d'en maîtriser la rentabilité par sa connaissance et la mise en œuvre de principes de gestion adaptés à la profession.

Il sait également dynamiser son point de vente en développant un argumentaire pertinent.

Compétences ou capacités attestées - connaissance et maîtrise des techniques de fabrication des produits de boulangerie-viennoiserie de qualité

- maîtrise des techniques d'organisation des productions en totale autonomie
- connaissance et mise en œuvre des principes de gestion de la profession
- maîtrise des techniques de commercialisation dans une boulangerie
- connaissance et maîtrise des principes de gestion spécifique de boulangerie artisanale

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Secteur d'activité : boulangerie artisanale.

Types d'emplois accessibles : artisan boulanger, responsable de production dans une boulangerie artisanale, boulanger salarié.

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1102 : Boulangerie - viennoiserie

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification comporte quatre composantes : 1 - Fabrication d'une commande complexe de différents produits de boulangerie et de viennoiserie, répartie sur une journée complète de travail comportant des impératifs horaires de disponibilité des produits, dans des qualités et quantités requises.

2 - Technologie et Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à la sécurité (équipements)

3 - Techniques de commercialisation de vente en boulangerie artisanale

4 - Gestion appliquée à la boulangerie artisanale.

Validité des composantes acquises : 1 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Le Jury, présidé par un formateur de l'INBP, est constitué de : - 2 enseignants de l'INBP - 1 enseignant du centre de formation - de professionnels (employeurs et salariés en nombre égal) désignés par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	

Par expérience dispositif VAE prévu en 2006	X	Le Jury, présidé par un formateur de l'INBP, est constitué de : - 2 enseignants de l'INBP - 1 enseignant du centre de formation - de professionnels (employeurs et salariés en nombre égal) désignés par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie
---	---	--

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 16 février 2006 publié au Journal Officiel du 5 mars 2006 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 5 mars 2006, jusqu'au 5 mars 2011.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 25 juin 1998 publié au Journal Officiel du 7 juillet 1998 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Homologation du titre au niveau V, sous l'intitulé 'Certificat de capacité au métier d'artisan boulanger'.

Arrêté du 10 janvier 2002 publié au Journal Officiel du 25 janvier 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

L'homologation au niveau IV prend effet à compter du 1er janvier 1999.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2006.

Pour plus d'informations

Statistiques :

40 bénéficiaires du titre par an.

Autres sources d'information :

<http://www.banette.fr>

Lieu(x) de certification :

ECOLE BANETTE Z.I. le Moulin à Vent
45250 Briare

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

Historique de la certification : - Titre homologué sous l'intitulé 'Certificat de capacité au métier d'artisan boulanger', niveau V (Arrêté du 25 juin 1998 publié au Journal Officiel du 7 juillet 1998)

- Changement de niveau : passage au niveau IV à compter du 1er janvier 1999 (Arrêté du 10 janvier 2002 publié au Journal Officiel du 25 janvier 2002)

Certification précédente : Certificat de capacité au métier d'artisan boulanger

Certification suivante : Artisan boulanger