

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 701**

Intitulé

MC5 : Mention complémentaire Boulangerie spécialisée

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CPC n° 7	Recteur de l'académie

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Ce boulanger fabrique des pains spéciaux et des viennoiseries sous toutes leurs formes. Il connaît les spécialités régionales. Il sait également accommoder les produits pour les mettre en valeur. Il est capable de vérifier et évaluer la qualité des produits finis.

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

boulangeries artisanales et industrielles

boulangier, boulanger en pains spéciaux

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1102 : Boulangerie - viennoiserie

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

- Organisation et production -
- Environnement technologique, scientifique et commercial de la production

- Evaluation de l'activité professionnelle

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 701 - Bloc de compétences N° 1 fiche RNCP N° 701- Organisation de la production	ORGANISER Approvisionner les postes de travail. Organiser sa production. Surveiller l'état du stock. RÉALISER A partir de sa propre fiche technique, réaliser sa production : les produits de panification. Les produits de viennoiserie non garnis ou garnis avant cuisson. Les garnitures et crèmes. Les décors boulangers Assurer les cuissons. Appliquer le processus d'un plan de nettoyage. Appliquer des mesures pour limiter les risques professionnels. CONTRÔLER Contrôler la qualité des matières premières. Contrôler les phases de sa production. Contrôler les produits finis. COMMUNIQUER Transmettre les besoins sur l'état du stock Argumenter sur les qualités technologiques et commerciales des produits Apprécier la pertinence des remarques du personnel de vente. Communiquer sur les éléments relatifs à l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 701 - Bloc de compétences N° 2 fiche RNCP N° 701-Environnement technologique, scientifique et commercial de la production	Communiquer sur les compétences acquises sur « le blé » et la « la farine ». Communiquer sur le matériel et obligatoirement sur les notions d'hygiène et de prévention des risques professionnels liés aux matériels.
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 701 - Bloc de compétences N° 3 fiche RNCP N° 701-Évaluation de l'activité professionnelle	Maîtriser les compétences se rapportant aux fonctions d'approvisionnement, d'organisation de la production, de la production, d'entretien et de prévention des risques professionnels, de contrôle et de communication

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI NON		COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.
En contrat d'apprentissage	X		Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.
Après un parcours de formation continue	X		Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.
En contrat de professionnalisation	X		Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.
Par candidature individuelle	X		Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.
Par expérience dispositif VAE	X		Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique et composé à parts égales : - d'enseignants appartenant à l'enseignement public ou privé ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage - de professionnels employeurs et salariés correspondant au champ du diplôme.

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	

Base légale**Référence du décret général :**

articles D 337-139 à D 337-160 du Code de l'Education

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

Arrêté du 16 /04 /2003

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**

Base Relet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information :

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.cndp.fr>

<http://www.onisep.fr>

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