

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 13856**

### Intitulé

BP : Brevet professionnel Boulanger

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, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

### 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

Le titulaire du BP boulanger est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.

Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif d'optimisation de la production et dans le respect des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels. Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production. Il est appelé à animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits.

Il est apte à valoriser auprès de la clientèle ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification. Il maîtrise les principes du développement durable.

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

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

boulangeries (sédentaires ou non), grandes et moyennes surfaces, industries agro alimentaires, centres de formation, entreprises de la filière " blé - farine-pain", toutes entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de panification.

Ouvrier boulanger hautement qualifié, responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle, formateur, démonstrateur, chef d'entreprise ou gérant.

### Codes des fiches ROME les plus proches :

D1102 : Boulangerie - viennoiserie

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

- Fabrication d'une commande
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel
- Gestion appliquée ( environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise - Dossier d'étude technique liée à l'activité professionnelle)
  - Expression française et ouverture sur le monde
  - Langue vivante étrangère

#### Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 13856 - Bloc de compétence N° 1 Fiche RNCP n°13856-Fabrication d'une commande</p>	<p>Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander  définir les besoins liés à la production journalière  Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère  Planifier le travail dans le temps et dans l'espace  Organiser les postes de travail  Réaliser et présenter des fabrications  Réceptionner et stocker  Préparer, fabriquer  Créer, innover  Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication  Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution  Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés  Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire</p> <p>Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation  Communiquer et commercialiser  Préparer et faire préparer les matières d'œuvre des postes de travail  Communiquer les directives  Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe  Prendre en compte et analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit</p> <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 13856 - Bloc de compétence N° 2 Fiche RNCP n°13856 -Technologie professionnelle</p>	<p>Mobiliser les connaissances relatives à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'évolution du métier de Boulanger</li> <li>Le pain dans l'alimentation</li> <li>Les activités de la filière</li> <li>L'emplacement, les locaux, annexes et livraisons</li> <li>Les équipements, outillages et installations électriques</li> <li>L'organisation et les contrôles</li> <li>La démarche qualité</li> </ul> <p>- Aux matières premières :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le blé</li> <li>La farine de blé</li> <li>Les autres farines et graines</li> <li>Les autres matières premières de base utilisées en boulangerie</li> <li>Les matières annexes utilisées en panification et viennoiserie</li> <li>Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures sucrées, salées</li> <li>Les principaux produits de substitution utilisés dans les recettes</li> </ul> <p>- Aux techniques professionnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les étapes de la panification</li> <li>La fermentation</li> <li>la fabrication</li> </ul> <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</p>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 13856 - Bloc de compétence N° 3 Fiche RNCP n°13856-Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnels</p>	<p>Mobiliser les connaissances sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les sciences appliquées à l'alimentation</li> <li>Les sciences appliquées à l'hygiène</li> <li>Les sciences appliquées aux équipements et aux locaux</li> <li>Les sciences appliquées à l'environnement professionne</li> </ul> <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</p>
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 13856 - Bloc de compétence N° 4 Fiche RNCP n°13856-Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise</p>	<p>Connaissance de savoirs associés aux compétences professionnelles dans un contexte d'entreprise en prenant appui sur des supports documentaires professionnels</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 13856 - Bloc de compétence N° 5 Fiche RNCP n°13856-Étude technique liée à l'activité professionnelle	<p>Construire un dossier tout au long de la formation et de l'expérience professionnelle.</p> <p>Mettre en évidence les compétences de gestion de la production et dans une deuxième partie du dossier une des compétences , au choix, suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Approvisionnement</li> <li>- Démarche qualité et de progrès</li> <li>- Commercialisation et Communication</li> <li>- Gestion d'unité et/ou d'entreprise de boulangerie</li> </ul> <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme relatives à l'évaluation (voir notamment le règlement d'examen et les définitions d'épreuves)</p>
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 13856 - Bloc de compétence N°6 Fiche RNCP n°13856 -Expression et connaissance du monde	<p>Français et histoire-géographie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produire et analyser des discours de nature variée</li> <li>- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents</li> <li>- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports</li> <li>- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle</li> </ul>
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 13856 - Bloc de compétence N°7 Fiche RNCP n°13856 -Langue vivante	<p>Compétences de niveau B1+ du CECRL</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'exprimer oralement en continu</li> <li>- Interagir en langue étrangère</li> <li>- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère</li> </ul>
Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 13856 - Bloc de compétence N° 8 Fiche RNCP n° 13856 - Épreuve facultative Langue vivante étrangère	<p>Compétences de niveau B1+ du CECRL</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'exprimer oralement en continu</li> <li>- Interagir en langue étrangère ou régionale</li> <li>- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale</li> </ul>

**Validité des composantes acquises : 5 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	Le jury, présidé, par un inspecteur, est composé à parité : - 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 en nombre égal)
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem
Par candidature individuelle	X	idem
Par expérience dispositif VAE	X	idem

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

**Base légale****Référence du décret général :**

articles D 337-95 à D 337-124 du Code de l'Education

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

arrêté du 15/02/2012

première session 2014

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

Base Reflet Cereq

<http://www.cereq.fr>

**Autres sources d'information :**

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

**Lieu(x) de certification :**

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

**Historique de la certification :**

**Certification précédente :** [Boulangier](#)