

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 9824**

### Intitulé

Boulangier (BM)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA)	Le Président de la chambre de métiers et de l'artisanat par délégation du Président de l'APCM

### Niveau et/ou domaine d'activité

**III (Nomenclature de 1969)**

**5 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

3117 - Boulangerie-pâtisserie (Entreprises artisanales)

**Code(s) NSF :**

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire du brevet de maîtrise de boulangier exerce les activités de management de l'entreprise et de la production. Il détermine et encadre la nature et la quantité de la production journalière et procède à l'introduction de nouveaux produits et prestations. Il est à même de concevoir une gamme innovante de produits de boulangerie (boulangerie pâtisserie) et de services annexes (snacking (sandwichs et tartines innovants et créatifs),...).

Il définit la politique commerciale et de communication de l'entreprise, qu'il gère économiquement et financièrement en décidant des achats, des investissements, des recrutements,... Il encadre les équipes de production du fournil (boulangers, pâtisseries, apprentis) et de vente du magasin. Il veille au respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'étiquetage applicable au secteur de l'alimentation et de la boulangerie.

Le titulaire de la certification est un boulangier hautement qualifié à même de :

- Identifier les souhaits du client et proposer un produit adapté à sa demande
- Proposer une offre de prestation de produits de boulangerie différenciée en lien avec le développement durable
- Préparer et organiser la production en la rationalisant
- Fabriquer, cultiver et utiliser tous types de pré fermentation à acidité lactique ou acétique
- Fabriquer tous types de pains (pain courant, pain de tradition française, pains spéciaux, pains régionaux, pains européens
- Fabriquer tous types de viennoiseries classiques et innovantes (en pâte levée, en pâte levée feuilletée)
- Fabriquer des produits salés ou sucrés de boulangerie à base de pâte levée, pâte brisée, pâte feuilletée, pâte sucrée, pâte à choux
- Fabriquer des sandwichs et tartines innovants créatifs
- Réaliser des décors en utilisant des pâtes à pains, des pâtes mortes, pâtes à sirop, pâte à écriture
- Définir un prix de vente pour une prestation particulière et/ou des pains spéciaux
- Contrôler la production du fournil
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans le respect de la législation en vigueur
- Evoluer dans l'environnement politico-administratif et juridique au plan national et européen de l'entreprise artisanale.
- Promouvoir l'entreprise de boulangerie en élaborant une stratégie commerciale et en identifiant les moyens d'actions commerciales et de communication adaptées.
- Analyser la santé financière d'une entreprise, mesurer sa rentabilité et proposer des solutions correctives et/ou de développement de l'activité.
- Gérer le personnel en respectant les principes de droit du travail.
- Former et accompagner l'apprenant en apprentissage.

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

Le boulangier hautement qualifié exerce principalement en entreprise artisanale (moins de 20 salariés) du secteur alimentation, boulangerie ou pâtisserie, ou dans le secteur de la restauration.

Le titulaire de la certification Boulangier (BM) est un chef d'entreprise artisanale, un porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise, ou un salarié chef d'équipe, chef de laboratoire, responsable de magasin selon la taille de l'entreprise (multi sites), en recherche de qualification et de reconnaissance de son savoir-faire dans le domaine de l'alimentation, de la boulangerie.

**Codes des fiches ROME les plus proches :**

M1302 : Direction de petite ou moyenne entreprise

D1102 : Boulangerie - viennoiserie

**Réglementation d'activités :**

Pour s'installer le chef d'entreprise doit être titulaire au minimum d'un niveau V dans le métier concerné (Décret 98-246 du 2 avril 1998 / article 161 de la loi du 5 juillet 1996).

L'obtention du Brevet de maîtrise délivre également la qualité de maître artisan (Décret 98-246 du 2 avril 1998) à son titulaire.

### Modalités d'accès à cette certification

**Descriptif des composantes de la certification :**

A. Après une formation

La délivrance de la certification repose sur un examen organisé par blocs de compétences:

- compétence professionnelle
- compétence entrepreneuriale
- compétence commerciale
- compétence en gestion financière et économique d'une entreprise artisanale
- compétence en gestion des ressources humaines
- compétence formation et accompagnement du jeune en apprentissage.

La validation est organisée par blocs de compétences, elle repose sur du contrôle continu et sur des épreuves terminales définies au plan national.

Le Brevet de maîtrise de boulanger est délivré aux candidats ayant obtenu une moyenne de 10 sur 20 à chacun des blocs de compétences du domaine managérial et 12 sur 20 au module professionnel. Il n'y a pas de pondération entre les blocs de compétences.

B/ la validation des acquis de l'expérience

La délivrance de la certification repose sur la production d'un dossier de preuves et sur un entretien avec un jury VAE.

Le dossier de preuves du candidat est organisé par domaine de compétences :

- compétence professionnelle
- compétence entrepreneuriale
- compétence commerciale
- compétence en gestion financière et économique d'une entreprise artisanale
- compétence en gestion des ressources humaines
- compétence formation et accompagnement du jeune en apprentissage.

Chaque domaine de compétences est constitué de plusieurs compétences requises, une ou plusieurs preuves étant demandées pour chacune d'entre elles. Chaque preuve fait l'objet d'une cotation en fonction de critères décrits dans le guide jury-accompagnateur adaptés au titre et se basant sur le référentiel de certification.

Pour qu'un domaine de compétences soit validé, il faut que le candidat ait obtenu un certain résultat qui soit conforme au niveau pré-établi au niveau national.

**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	<p><b>Tous les travaux font l'objet d'une double correction.</b></p> <p>Les présidents de jurys particuliers et les correcteurs des modules interprofessionnels remettent les procès-verbaux de correction, au jury général.</p> <p><b>Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat (lui-même président du jury général) :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,</li> <li>- le directeur départemental du travail de l'emploi et de la formation professionnelle ou son représentant,</li> <li>- l'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui,</li> <li>- des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Brevet de maîtrise, désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou de l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,</li> <li>- les correcteurs peuvent y être associés autant que de besoin.</li> </ul>
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem
Par candidature individuelle	X	

Par expérience dispositif VAE prévu en 2009	X	Le jury VAE présidé par le chef d'entreprise qui exerce une fonction d'arbitrage, doit comporter au moins 4 personnes dont 2 représentants qualifiés de la profession considérée (un chef d'entreprise et un salarié, choisis par le président de la chambre, sur les listes présentées par les organisations professionnelles).
---	---	--

	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 12 juillet 2010 publié au Journal Officiel du 22 juillet 2010 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau III, sous l'intitulé Boulanger (BM), avec effet au 22 juillet 2010, jusqu'au 22 juillet 2013.

#### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

#### Références autres :

Arrêté du 16 avril 2014 publié au Journal Officiel du 03 juillet 2014 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau III, sous l'intitulé "Boulangier (BM)" avec effet au 22 juillet 2013, jusqu'au 03 juillet 2019.

Arrêté du 23 février 2007 publié au Journal Officiel du 3 mars 2007 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour un an, au niveau IV, sous l'intitulé Brevet de maîtrise avec effet au 03 mars 2007, jusqu'au 03 mars 2008.

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.

Arrêté du 29 mai 2001 publié au Journal Officiel du 9 juin 2001 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 12 décembre 1996 publié au Journal Officiel du 4 janvier 1997 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 17 décembre 1987 publié au Journal Officiel du 8 janvier 1988 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique : le Brevet de maîtrise régi par le règlement du 28 juin 1979.

### Pour plus d'informations

#### Statistiques :

environ 20 titres par an

#### Autres sources d'information :

[info@apcm.fr](mailto:info@apcm.fr)

<http://artisanat.fr>

#### Lieu(x) de certification :

Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat (APCMA)

12 avenue Marceau

75 008 PARIS

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

Vingt-six sites sont à ce jour labellisés pour mettre en œuvre la certification : la chambre de métiers du Cantal (15), Dordogne (24-CMAR Aquitaine), Eure-et-Loir (28), Gard (30), Haute-Garonne (31), Loire-Atlantique (44), Lot (46), Maine-et-Loire (49), Seine-Maritime (76), Vosges (88), Nord (59), Pas-de-Calais (62), Puy-de-Dôme (63), Meurthe-et-Moselle (54), Alsace (67), Rhône (69), Haute-Saône (70), Seine-Saint-Denis (93), Moselle(57), Morbihan (56), Vaucluse (84), Manche(50), Marne (51), Paris, via l'Ecole de la boulangerie-pâtisserie (75), Var(83), Vendée (85).

#### Historique de la certification :