

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 30345**

Intitulé

Boulangier

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
BANETTE SAS - Ecole Banette	Directeur

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 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.

Le titulaire du titre est capable de :

- appliquer les techniques de fabrication des produits de boulangerie-viennoiserie de qualité
- appliquer les techniques d'organisation des productions en totale autonomie
- mettre en oeuvre des principes de gestion de la profession
- appliquer les techniques de commercialisation dans une boulangerie
- appliquer les 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 : illimitée

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 09 avril 2018 publié au Journal Officiel du 17 avril 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Boulangier" avec effet au 14 avril 2017, jusqu'au 17 avril 2023.

Arrêté du 5 avril 2012 publié au Journal Officiel du 14 avril 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Artisan boulanger" avec effet au 05 mars 2011, jusqu'au 14 avril 2017.

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 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.

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'.

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 :

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

Historique de la certification :

Certification précédente : Artisan boulanger