

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 1758**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Certificat de capacité au métier d'artisan boulanger

Nouvel intitulé : Artisan boulanger

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ecole Banette	Directeur de l'Ecole Banette, Directeur général 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 :

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'artisan boulanger exerce ses activités dans une entreprises de boulangerie en tant qu'artisan exploitant indépendant ou à défaut en tant que chef boulanger, brigadier ou ouvrier. Il réalise les différents produits de panification et de viennoiserie ainsi que l'organisation des différentes productions et ce, en totale autonomie.

Il tient une boulangerie artisanale et en assure la rentabilité par la mise en oeuvre des principes de gestion liés à sa profession. Il dynamise son point de vente en développant un argumentaire de vente.

Capacités attestées : - connaissance et maîtrise des techniques de production des produits de boulangerie-viennoiserie de qualité
- maîtrise des techniques de gestion et d'organisation du travail de fabrication en totale autonomie
- connaissance et maîtrise des principes de gestion de la profession
- maîtrise des techniques de commercialisation dans une boulangerie.

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 :

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification comprend 2 composantes :

- une composante pratique :

Enchaînement de 3 journées consécutives de production, en simulation de la réalité sur 30 heures (préparation des plannings de production, calcul des matières premières (dosages), production des commandes journalières à réaliser seul, représentant un chiffre d'affaires imposé, dans le respect de la qualité des quantités et des horaires imposés.)

- une composante théorique :

-- gestion : évaluation par exercices et études de cas

-- marketing : évaluation portant sur les techniques de communication, l'importance de la publicité et de la promotion, les supports de vente, l'environnement de la boutique, etc.

-- technologie : évaluation portant sur le métier de boulanger et les normes d'hygiène et de sécurité afférentes.

Validité des composantes acquises : 1 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	NON	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		50 % formateurs internes et 50 % professionnels qualifiés externes
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle		X	
Dispositif VAE non prévu à l'heure actuelle		X	

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 10 janvier 2002 publié au Journal Officiel du 25 janvier 2002 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique. Observations : Titre initialement homologué au niveau V. L'homologation au niveau IV prend effet à compter du 1er janvier 1999.

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.

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 :

Certification suivante : [Artisan boulanger](#)