

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 26611**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

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 exerce ses activités dans des entreprises artisanales, dans la grande distribution, ou des entreprises industrielles, ou des laboratoires d'essai de panification. professionnel hautement qualifié, il maîtrise la conception et la réalisation des différents produits de panification, de viennoiserie, de produits salés.

Il sait évaluer les coûts de production et construire un argumentaire de vente.

Ses compétences en gestion lui permettent de tenir un commerce de boulangerie.

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

boulangerie artisanale, grande distribution, entreprises industrielles de boulangerie, laboratoire d'essai de panification.

artisan boulanger, chef boulanger, brigadier, responsable d'une ligne de fabrication industrielle.

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 et aux équipements

Economie droit

étude technique liée à l'activité professionnelle

Français, histoire, géographie et enseignement moral et civique

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)

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 26611 - Bloc de compétence N° 1 Fiche RNCP n°26611-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° 26611 - Bloc de compétence N° 2 Fiche RNCP n°26611-Technologie professionnelle</p>	<p>Mobiliser les connaissances relatives à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'évolution du métier de Boulanger Le pain dans l'alimentation Les activités de la filière L'emplacement, les locaux, annexes et livraisons Les équipements, outillages et installations électriques L'organisation et les contrôles La démarche qualité <p>- Aux matières premières :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le blé La farine de blé Les autres farines et graines Les autres matières premières de base utilisées en boulangerie Les matières annexes utilisées en panification et viennoiserie Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures sucrées, salées Les principaux produits de substitution utilisés dans les recettes <p>- Aux techniques professionnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> Les étapes de la panification La fermentation la fabrication <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° 26611 - Bloc de compétence N° 3 Fiche RNCP n°26611-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"> Les sciences appliquées à l'alimentation Les sciences appliquées à l'hygiène Les sciences appliquées aux équipements et aux locaux Les sciences appliquées à l'environnement professionne <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
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 26611 - Bloc de compétence N° 5 Fiche RNCP n°26611-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"> - Approvisionnement - Démarche qualité et de progrès - Commercialisation et Communication - Gestion d'unité et/ou d'entreprise de boulangerie <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°5 de la fiche n° 26611 - Bloc de compétence N° 7 Fiche RNCP n°26611-Langue vivante étrangère	<p>Compétences de niveau B1+ du CECRL</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère <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° 26611 - Bloc de compétence N° 8 Fiche RNCP n°26611-UF Langue vivante	<p>Compétences de niveau B1+ du CECRL</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère ou régionale - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régionale <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>

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		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 16/12/1994

diplôme abrogé : dernière session 2013

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 :**