

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 26596**

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Responsable de magasin en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle des activités industrielles de boulangerie et pâtisserie (CPNEFP BVP) - Fédération des entrepreneurs de la boulangerie	Président

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3102 - Boulangerie pâtisserie industrielle

Code(s) NSF :

221w Commercialisation de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le responsable de magasin en BVP exerce son métier dans une boutique ou dans une grande ou moyenne surface.

Il assure la responsabilité de son unité en termes de gestion, d'exploitation et de management

Le responsable de magasin en BVP doit remplir 5 grandes missions auxquelles sont assorties les activités ci-dessous :

PARTICIPER A LA GESTION DU MAGASIN DE BVP

Participer à l'élaboration du budget. Suivre et optimiser les principaux critères et ratios d'exploitation prédéfinis. Rendre compte de ses actions et de ses résultats

MANAGER LES EQUIPES

Animer et dynamiser son équipe. Recruter ou participer au recrutement des membres de son équipe. Participer activement au développement des compétences de ses collaborateurs.

ORGANISER L'APPROVISIONNEMENT EN MATIERES PREMIERES ET LA PREPARATION ET LA FABRICATION DES PRODUITS

Organiser les approvisionnements ainsi que les stocks de produits semi-finis ou s'assurer de leur bonne gestion.

Appliquer et faire appliquer les procédures de préparation et de cuisson des produits. Etablir et adapter les plannings de fabrication

journaliers. Contrôler la préparation et la cuisson des produits en quantité et qualité. Veiller au maintien en état des divers équipements et matériels utilisés.

ANIMER LE MAGASIN DE BVP

Participer à la définition des techniques de vente et des promotions.

Mettre en œuvre les techniques de vente définies et s'assurer de leur application par les membres de son équipe.

Assurer l'animation permanente du magasin.

Analyser régulièrement les indicateurs de vente et l'ambiance générale du magasin et prendre éventuellement des mesures d'amélioration.

GARANTIR L'HYGIENE, LA QUALITE ET LA SECURITE

Appliquer et faire respecter les procédures d'hygiène, de qualité et de contrôle de la qualité correspondant aux standards de l'entreprise et à la réglementation. Faire respecter les procédures de sécurité.

Les capacités attestées :

COMPTABILITE / GESTION

Assurer la gestion comptable et financière de l'unité commerciale

MANAGEMENT / COMMUNICATION

Animer, coordonner et suivre le développement de de l'équipe du magasin

PRODUITS / TECHNOLOGIE

Piloter la fabrication dans le respect des modes opératoires, en utilisant les outils et matériels adaptés

VENTE / MERCHANDISING

Réaliser la mise en valeur et la vente des produits

QUALITE / HYGIENE / SECURITE

Mettre en œuvre et faire appliquer les procédures de Qualité, d'Hygiène et de sécurité dans l'unité commerciale

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

Secteurs d'activité :

Entreprises du secteur des industries alimentaires relevant de la convention collective 3102 - Activités industrielles de boulangerie et pâtisserie du 13 juillet 1993. Mise à jour par avenant n°10 du 11 octobre 2011.

Type emplois accessibles :

Responsable de magasin en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1301 : Management de magasin de détail

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose de 5 blocs de compétences correspondant aux capacités attestées décrites plus haut :

Comptabilité-gestion
 Management-communication
 Produits technologie
 Vente-merchandising
 Qualité-hygiène-sécurité

Modalités d'évaluation des compétences / accès par la formation :

L'évaluation par le tuteur en entreprise, à l'aide d'une grille d'observation.

L'évaluation par le formateur, à l'aide d'un questionnaire informatisé et d'un livret de description de l'activité.

L'évaluation par le jury, sur la base de la présentation orale d'un projet réalisé par le candidat, puis d'un entretien du candidat avec le jury.

Modalités d'évaluation des compétences / accès par la VAE :

un dossier déclaratif (livrets A et B) rempli par le candidat, éventuellement accompagné de documents techniques, et une présentation orale, suivie d'un entretien avec les membres du jury.

Délivrance des blocs de compétences

A l'issue de l'évaluation de chaque bloc, l'organisme certificateur délivre au candidat un certificat attestant de la réussite du bloc.

Articulation entre les blocs de compétences acquis et l'obtention de la totalité de la certification

Les candidats disposant des attestations de l'ensemble des blocs doivent présenter un projet professionnel devant un groupe de professionnels et répondre à une série de questions complémentaires sur le métier et les techniques professionnelles afin de permettre de balayer un ensemble de points clés de l'emploi. Ces évaluations permettent d'attester de la maîtrise globale de l'ensemble des compétences du Certificat de Qualification Professionnel (CQP) visé.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 26596 - Assurer la gestion comptable et financière de l'unité commerciale	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer le suivi d'éléments de gestion définis. - Analyser les écarts entre les prévisions de fabrication et les ventes réalisées. - Renseigner le tableau de bord de gestion. - Analyser un compte de résultat ou les indicateurs de gestion du magasin. - Définir un élément de budget, un objectif prévisionnel. - Comparer le compte de résultat ou les indicateurs de gestion de l'entreprise aux objectifs prévisionnels et à l'historique et expliquer les écarts. - Prendre et/ou suggérer des actions correctives. - Mettre en œuvre et faire mettre en œuvre les procédures de stockage, de déstockage et d'inventaire de matières premières et de produits. - Réaliser et suivre les commandes. <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <input type="checkbox"/> Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) <p>Et / Ou</p> <ul style="list-style-type: none"> - <input type="checkbox"/> Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 26596 - Animer, coordonner et suivre le développement de de l'équipe du magasin</p>	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gérer son temps. - Transmettre des messages clairs, complets et précis. - Diriger et motiver son équipe. - Mener un entretien de recrutement. - Evaluer les compétences d'un collaborateur et construire un plan de développement de ses compétences. - Accueillir et favoriser l'intégration d'un nouvel embauché à son poste de travail. - Former un collaborateur à différents postes de travail et expliquer l'utilisation des modes opératoires et procédures de l'entreprise. - Etablir un planning de travail et l'adapter au plan de charge dans le respect de la législation. - Assurer le suivi des horaires travaillés. <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) <p>Et / Ou</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 26596 - Piloter la fabrication dans le respect des modes opératoires, en utilisant les outils et matériels adaptés</p>	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'assurer de la disponibilité et de la conformité des matières premières nécessaires aux différentes préparations. - Maîtriser les techniques de fabrication et les différentes étapes de préparation / fabrication des produits dans le respect des modes opératoires. - Veiller à l'application et au respect des modes opératoires par les membres de son équipe tant au niveau qualitatif que quantitatif et faire procéder aux ajustements nécessaires. - Etablir et adapter un planning. - Faire procéder aux ajustements nécessaires en fonction des produits à sa disposition. - Maîtriser l'utilisation des équipements et outils et respecter et faire respecter les modes opératoires. - Détecter les dysfonctionnements, incidents et pannes et procéder ou faire procéder aux réglages et ajustements nécessaires. <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) <p>Et / Ou</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 26596 - Réaliser la mise en valeur et la vente des produits</p>	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en œuvre et contrôler l'application par ses collaborateurs des moyens visant à accueillir la clientèle en donnant une image positive du point de vente et à adapter les attitudes de vente par rapport aux différents « profils consommateur » sur le lieu de vente. - Elaborer un argumentaire de vente par type de produits. - Mettre en œuvre et contrôler l'application par ses collaborateurs des moyens visant à satisfaire la demande de la clientèle dans des limites fixées par l'entreprise, conseiller, proposer et vendre des produits additionnels ou des produits de substitution, assurer les encaissements avec rigueur, participer à la fidélisation de la clientèle et procéder efficacement à une prise de commande en face à face ou au téléphone. - Mettre en œuvre et contrôler l'approvisionnement des vitrines et comptoirs. - Mettre en œuvre et dynamiser les opérations commerciales du point de vente en respectant les règles de mise en place décidées par l'entreprise. <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) <p>Et / Ou</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 26596 - Mettre en œuvre et faire appliquer les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité dans l'unité commerciale</p>	<p>Descriptif des compétences évaluées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurer la garantie sanitaire et la conformité des matières premières utilisées et des produits vendus. - Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail et prévenir tout risque de contamination du produit. - Appliquer et faire appliquer les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise aux postes de travail. - Respecter et faire respecter les instructions de nettoyage, de désinfection et de rangement des locaux, des outils et des équipements. - Intégrer dans son activité et faire intégrer les consignes de sécurité et de santé au travail (notamment les consignes pour port de charges lourdes et d'utilisation des protections individuelles adaptées). - Adopter en permanence et faire adopter un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres. <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes) <p>Et / Ou</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur

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	

Après un parcours de formation continue	X	Jury constitué : d'un représentant de l'organisation patronale, d'un représentant des organisations syndicales de salariés, d'un représentant de l'OPCA. Et à titre consultatif : d'un représentant de l'entreprise, d'un représentant de l'organisme de formation.
En contrat de professionnalisation	X	Jury constitué : d'un représentant de l'organisation patronale, d'un représentant des organisations syndicales de salariés, d'un représentant de l'OPCA. Et à titre consultatif : d'un représentant de l'entreprise, d'un représentant de l'organisme de formation.
Par candidature individuelle		X
Par expérience dispositif VAE prévu en 2014	X	Jury constitué : d'un représentant de l'organisation patronale, d'un représentant des organisations syndicales de salariés, d'un représentant de l'OPCA

	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 26 novembre 2015 publié au Journal Officiel du 3 décembre 2015 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé "Certificat de qualification professionnelle Responsable de magasin en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie" avec effet au 3 décembre 2015, jusqu'au 3 décembre 2020.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

<http://www.formation-cqp-bvpi.com/>

<http://www.febpf.fr/>

<http://www.opcalim.org/>

<http://www.formation-cqp-bvpi.com/>

Lieu(x) de certification :

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle des activités industrielles de boulangerie et pâtisserie (CPNEFP BVP) - Fédération des entrepreneurs de la boulangerie : Île-de-France - Paris (75) []

CPNEFP des activités industrielles de boulangerie et pâtisserie (CPNEFP BVP)

c° FEB - 34 quai de la Loire - 75019 PARIS

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

Au choix des entreprises et des candidats à la VAE

Historique de la certification :

Accord de la branche des activités industrielles de boulangerie et pâtisserie du 19 octobre 2005 portant création et reconnaissance des Certificats de Qualification Professionnelle (CQP)