

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 26598**

### Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Préparateur-vendeur 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 préparateur-vendeur en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie exerce son métier dans une boutique ou une grande ou moyenne surface. Il prépare, fabrique et vend des produits dans le respect des objectifs qualitatifs et quantitatifs.

Pour ce faire, il doit remplir 4 grandes missions auxquelles sont assorties les activités ci-dessous :

#### DEMARRER LE POSTE DE TRAVAIL

S'assurer de la propreté des locaux, de la propreté et du bon fonctionnement des équipements de son poste et en cas de dysfonctionnement, alerter et rendre compte.

S'assurer de la conformité des matières premières et, en cas de non-conformité, mettre de côté et alerter.

Assurer l'ouverture du magasin en respectant les procédures.

#### CONDUIRE LE POSTE

Exécuter les travaux de préparation-cuisson et les travaux d'assemblage-finition en fonction du programme de fabrication et en respectant les procédures de fabrication et les consignes de sécurité et d'hygiène. Procéder à des réglages et ajustements en fonction des conditions climatiques ou du débit des ventes. Mettre en œuvre la vente des produits avec pour objectifs la satisfaction et la fidélisation des clients.

Effectuer éventuellement le service à table : mettre en place la salle; accueillir le client prendre les commandes ; assurer le service; assurer la facturation, l'encaissement et le rendu de monnaie, la prise de congé ;

#### ASSURER LA FIN DU POSTE ET PREPARER LE POSTE SUIVANT

Mettre en place le poste de travail du lendemain en fonction des programmes de préparation et de vente. Gérer les matières premières et les produits semi-finis non utilisés : en fonction des produits, en assurer le stockage dans les conditions d'hygiène et de qualité définies ou les retirer de la préparation. Clôturer la caisse et sécuriser les fonds. Assurer le rangement et le nettoyage de sa zone d'activité. Assurer la fermeture du magasin en respectant les procédures.

#### PARTICIPER A LA TRANSMISSION D'INFORMATIONS

Renseigner les documents administratifs du point de vente.

Rendre compte à sa hiérarchie de tout incident concernant les matières premières, le process, le matériel, la qualité ainsi que des attentes ou suggestions de la clientèle.

Les capacités attestées :

#### PRODUITS/TECHNOLOGIE

Réaliser la fabrication des produits en utilisant les matières, les équipements et machines adaptées, dans le respect des modes opératoires

#### VENTE / MERCHANDISING

Réaliser la mise en valeur et la vente des produits

#### QUALITE HYGIENE ENVIRONNEMENT

Mettre en œuvre les procédures de Qualité, d'Hygiène et de sécurité alimentaire, de gestion de l'environnement

#### SECURITE ET SANTE AU TRAVAIL

Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail

#### COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle

### 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 :

Préparateur-vendeur en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

Employé en terminal de cuisson (boulangerie, viennoiserie, pâtisserie)

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

G1603 : Personnel polyvalent en restauration

## 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 :

- Produits-technologie
- Vente-merchandising
- Qualité hygiène environnement
- Sécurité et santé au travail
- Communication professionnelle

Les modalités d'évaluation des compétences / accès par la formation comprennent :

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 d'une observation sur poste de travail, puis d'un entretien du candidat avec le jury.

Les modalités d'évaluation des compétences / accès par la VAE comprennent :

un dossier déclaratif (livret A) rempli par le candidat, éventuellement accompagné de documents techniques, 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. Le bloc 2 « Réaliser la mise en valeur et la vente des produits (vente / merchandising) » comporte un élément optionnel « service à table » que le candidat peut choisir ou pas.

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 sont soumis à une épreuve devant un groupe de professionnels au poste de travail (réel ou reconstitué) qui observent, à l'aide d'une grille spécifique, l'activité globale du salarié sur une série d'opérations mettant en œuvre les situations de travail clés du poste. Cette évaluation permet d'attester de la maîtrise de l'ensemble des compétences en situation 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° 26598 - Réaliser la fabrication des produits en utilisant les matières, les équipements et machines adaptées, dans le respect des modes opératoires	<p><b>Descriptif des compétences évaluées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifier la disponibilité et la conformité des matières premières aux différentes préparations.</li><li>- Préparer les quantités nécessaires de matières premières à mettre en œuvre en fonction du planning de fabrication et des informations qui lui sont communiquées.</li><li>- Procéder aux différentes étapes de préparation et de cuisson en respectant les modes opératoires : décongélation, dorage, pousse, lavage, cuisson, finition des produits d'assemblage, découpe de produits finis.</li><li>- Identifier les écarts qualitatifs et quantitatifs concernant les produits préparés et procéder aux réglages et ajustements nécessaires.</li><li>- Mettre en œuvre les procédures de stockage, de déstockage et d'inventaire des matières premières et des produits.</li><li>- Maîtriser l'utilisation des équipements et outils en respectant les modes opératoires.</li><li>- Identifier les dysfonctionnements des équipements du poste et procéder aux réglages et ajustements nécessaires en respectant des consignes préétablies par l'entreprise.</li></ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)</li></ul> <p>Et / Ou</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur</li></ul>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 26598 - Réaliser la mise en valeur et la vente des produits</p>	<p><b>Descriptif des compétences évaluées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueillir la clientèle, y compris par téléphone, en donnant une image positive du point de vente.</li> <li>- Adapter ses attitudes de vente par rapport aux « profils consommateurs » sur le lieu de vente.</li> <li>- Conseiller, proposer et vendre des produits additionnels ou des produits de substitution.</li> <li>- Assurer les encaissements avec rigueur et expliquer les éventuels écarts.</li> <li>- Appliquer les techniques de merchandising concernant : les zones d'implantation selon les familles de produits et les horaires de la journée, les règles de mise en place et de réassortiment des produits, les conditions de conservation des produits, la mise en place des étiquettes.</li> <li>- Utiliser toute la gamme d'offres.</li> <li>- Mettre en œuvre les techniques d'animation préconisées par l'entreprise.</li> </ul> <p>Complément Optionnel Service à table :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- optimiser la capacité d'utilisation de la salle de restauration ; commenter les cartes et menus ;</li> <li>- gérer le temps de déjeuner des clients (fluidité du service) ;</li> <li>- utiliser des techniques de service (utilisation d'un plateau, dressage des tables, chauffage de plat, préparation de boissons fraîches et chaudes...) ;</li> <li>- utiliser les techniques et matériels de plonge et assurer un contrôle visuel sur la vaisselle.</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)</li> </ul> <p>Et / Ou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur</li> </ul>
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 26598 - Mettre en œuvre les procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire, de gestion de l'environnement</p>	<p><b>Descriptif des compétences évaluées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Appliquer les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise aux postes de travail.</li> <li>- Exécuter avec rigueur les contrôles visuels des produits et faire preuve de réactivité en cas de non-conformité.</li> <li>- Appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail et prévenir tout risque de contamination du produit.</li> <li>- Respecter les instructions de nettoyage, de désinfection et de rangement des locaux, des outils et des équipements.</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)</li> </ul> <p>Et / Ou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur</li> </ul>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 26598 - Mettre en œuvre les procédures de Sécurité et santé au travail	<p><b>Descriptif des compétences évaluées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Intégrer dans son activité les consignes de sécurité et de santé au travail.</li> <li>- Adopter en permanence un comportement favorisant sa sécurité et celle des autres.</li> <li>- Alerter en cas de situation dangereuse constatée.</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)</li> </ul> <p>Et / Ou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur</li> </ul>
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 26598 - Communiquer et s'organiser efficacement dans son activité professionnelle	<p><b>Descriptif des compétences évaluées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suggérer des améliorations à apporter.</li> <li>- Identifier et recueillir les informations orales et écrites utiles à son poste.</li> <li>- Transmettre des messages clairs, complets et précis, par écrit et par oral.</li> <li>- Coopérer au sein de l'équipe pour favoriser le bon déroulement de la préparation et de la vente et la bonne entente.</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionnaire à visée professionnelle (études de cas, schémas à commenter, questions ouvertes)</li> </ul> <p>Et / Ou</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en situation professionnelle ou reconstituée suivi d'un entretien avec l'organisme évaluateur</li> </ul>

**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	<p>Jury constitué :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>d'un représentant de l'organisation patronale,</li> <li>d'un représentant des organisations syndicales de salariés,</li> <li>d'un représentant de l'OPCA.</li> </ul> <p>Et à titre consultatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>d'un représentant de l'entreprise</li> <li>d'un représentant de l'organisme de formation.</li> </ul>
En contrat de professionnalisation	X	<p>Jury constitué :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>d'un représentant de l'organisation patronale,</li> <li>d'un représentant des organisations syndicales de salariés,</li> <li>d'un représentant de l'OPCA.</li> </ul> <p>Et à titre consultatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>d'un représentant de l'entreprise</li> <li>d'un représentant de l'organisme de formation.</li> </ul>
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 Préparateur-vendeur 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)