

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4998**

Intitulé

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national) Groupe II: Métiers de l'alimentation - Classe 4: Boulangerie

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Le ministre chargé de l'éducation au titre de la profession

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1967)

5 (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

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier du boulanger avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ pour la fabrication de toute la gamme de produits de panification: pains variés, viennoiseries ou sandwiches. Il réalise les opérations de fabrication le plus souvent à l'aide d'équipements mécanisés ou automatisés et confectionne les pâtisseries courantes ou de produits traiteurs. Il choisit ses matières premières, pétrit la pâte, en contrôlant sa fermentation ainsi que sa mise en forme et enfin cuit le pain sur le lieu de vente. Au sein de son équipe, il coordonne son travail avec l'équipe des vendeurs, suit l'évolution des ventes et les résultats de son entreprise, se tient informé des goûts de la clientèle et gère les relations commerciales avec les fournisseurs.

Les activités consistent à :

- Identifier les goûts de la clientèle pour créer de nouvelles recettes et de nouveaux produits ;
- Sélectionner et contrôler les matières premières ;
- Fabriquer et cuire les pains, les viennoiseries et autres produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Coordonner son travail avec l'équipe des vendeurs ;
- Réaliser le suivi de l'évolution des ventes et les résultats de l'entreprise.

Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Prendre en charge la demande client pour analyser et identifier les besoins ;
- Organiser l'ensemble de la production selon les règles de l'art et les contraintes et les impératifs techniques.
- Sélectionner et gérer les matières premières en fonction de leurs qualités et de leurs coûts
- Fabriquer, cultiver et utiliser tous types de fermentation à acidité lactique ou acétique.
- Fabriquer tous types de pains, des produits salés et sucrés, des sandwiches et tartines en respectant les règles du guide de bonnes pratiques en hygiène
- Réaliser des décors en utilisant de la pâte à pain, de la pâte morte, de la pâte à sirop, de la pâte à écriture.

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

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

L'exercice du métier à ce niveau de compétence peut s'effectuer dans le commerce de proximité, l'industrie agroalimentaire, la grande distribution.

Artisan ; Responsable de production ; Formateur, Consultant en boulangerie ; Responsable qualité ; Responsable de lignes automatisées ; Responsable recherche & développement ; Boulanger d'essai en laboratoire ; Chef d'entreprise.

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1102 : Boulangerie - viennoiserie

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les composantes de la certification s'inscrivent dans une demande de validation des compétences du titulaire à un haut degré d'exigence et l'épreuve est, en soi, une modalité de validation de l'expérience acquise.

Elles recouvrent la réalisation d'une œuvre concrète relevant du champ de la boulangerie comme la fabrication de tous types de pains (pain courant, pain de tradition française, pains spéciaux, pains régionaux, pains européens, pains de régime), de tous types de viennoiseries à partir de pâte levée et de pâte levée feuilletée. Également la fabrication des produits salés et sucrés à base de pâte levée et de pâte levée feuilletée et des sandwiches et tartines innovants et créatifs. L'œuvre sera examinée par un jury d'experts et elles recouvrent également la transmission des compétences à des jeunes.

Il existe des conditions d'âge : être âgée de vingt-trois ans au moins à la date de clôture des inscriptions et l'œuvre peut être collective dans ce cas le diplôme est décerné à l'équipe ou à certains de ses membres. Le règlement, l'organisation et les sujets sont mis en ligne sur le site du COET-MOF.

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION

QUINON

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	
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	Voir ci-dessus
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) :

Décret no 2017-87 du 26 janvier 2017 relatif au diplôme « un des meilleurs ouvriers de France » NOR : MENE1636852D

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Depuis 1924 9006 candidats diplômés dans 17 groupes métiers qui représentent 230 métiers.

Autres sources d'information :

<http://www.meilleursouvriersdefrance.org>

Lieu(x) de certification :

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

Historique de la certification :

La mise en place des concours « Un des meilleurs ouvriers de France s'appuie sur le décret du 16 janvier 1935 modifié relatif à l'organisation des expositions nationales du travail, ensemble le décret no 52-1108 du 30 septembre 1952 modifié relatif au même objet ont abrogés. La sanction de ce concours s'est transformée en diplôme à compter du décret du 5 juillet 2001.