

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 782**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible (L'accès à cette certification n'est plus possible, la certification n'existe plus)

BAC PRO : Baccalauréat professionnel Métiers de l'alimentation

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, Recteur de l'académie

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

Selon leur spécialité, ces diplômés sont ouvriers qualifiés en boucherie, charcuterie, boulangerie pâtisserie, pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie, poissonnerie. Ils travaillent dans le commerce alimentaire artisanal ou dans les laboratoires de la grande distribution.

Ils peuvent réaliser entièrement des préparations et organiser leur présentation en magasin, en restauration à domicile à l'occasion d'un buffet, etc.

Ils savent choisir les matières premières, organiser les étapes de fabrication, préparer les bases, faire les assemblages, cuire ou refroidir, suivre la transformation jusqu'au produit fini.

Ils participent également au conditionnement, à l'étiquetage, à la commercialisation.

Ils connaissent les techniques d'approvisionnement ainsi que les techniques de base de gestion : calcul des coûts de revient, marges, etc.

Ils évaluent la qualité de leur production : hygiène, qualités gustatives et visuelles..

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

Commerce alimentaire spécialisés de proximité (boulangerie, pâtisserie, boucherie...)

boulangier, boulangier-pâtissier, pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur, boucher, charcutier-traiteur, poissonnier

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1104 : Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

D1102 : Boulangerie - viennoiserie

D1103 : Charcuterie - traiteur

D1101 : Boucherie

D1106 : Vente en alimentation

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Epreuve technique et scientifique Gestion

Epreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel

Français, histoire géographie

Education artistique-arts appliqués

Education physique et sportive

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	Le jury, présidé par un enseignant chercheur, est composé : - de professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité d'au moins un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ; - pour un tiers au moins d'employeurs et de salariés membres de la profession intéressée par le diplôme.
En contrat d'apprentissage	X	idem
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

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Articles D 337-51 à D337-94 du Code de l'Education

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 3/09/1997

Dernière session d'examen 2011

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Base Replet 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 :