

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 17199**

### Intitulé

Boulangier

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ecole internationale de boulangerie	Président

### 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 boulangier exerce son métier en tant que chef d'entreprise ou chef de production.

Il assure des fonctions de production et de gestion de l'entreprise artisanale

Il maîtrise les principes de gestion adaptés à la profession qui lui permettent de gérer son entreprise.

Il est autonome pour la conception et maîtrise les techniques de réalisation de gammes de produits biologiques (pains au levain naturel, biscuits et viennoiseries).

Ses compétences-métier lui permettent d'organiser les différentes productions en totale autonomie.

Il maîtrise la commercialisation de ses produits et la mise en place au sein de l'entreprise d'une démarche qualité.

Le boulangier est capable de :

Préparer et organiser la production en la rationalisant

Concevoir et fabriquer tous types de pains biologiques et pains au levain naturel (sur base de farine de blé, d'épeautre et de seigle).

Concevoir et fabriquer tous types de viennoiseries biologiques (en pâte levée, et levée-feuilletée)

Concevoir et fabriquer tous types de biscuits biologiques (en pâte sablée, et feuilletée)

Concevoir et fabriquer des produits de boulangerie biologiques sans gluten et sans allergènes

Contrôler la production du fournil

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans le respect de la législation en vigueur

Mettre en place une démarche qualité

Mettre en place une démarche mercatique

Réaliser un business plan en lien avec la boulangerie artisanale

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

Boulangerie artisanale.

Artisan boulangier (chef d'entreprise ou responsable de production).

### Codes des fiches ROME les plus proches :

D1102 : Boulangerie - viennoiserie

D1104 : Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

### Réglementation d'activités :

Pour s'installer le chef d'entreprise doit être titulaire au minimum d'un niveau V dans le métier concerné (Décret 98-246 du 2 avril 1998 / article 161 de la loi du 5 juillet 1996).

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Pour le dispositif de la validation des acquis de l'expérience (VAE), la délivrance repose sur l'étude d'un dossier de preuves organisé par domaines de compétences, une mise en situation professionnelle reconstituée et un entretien oral avec le jury.

La délivrance de la certification repose sur la validation par le jury des différents domaines de compétences.

En contrat de professionnalisation et après un parcours de formation continue: la délivrance de la certification repose sur un examen composé des deux modules indépendants décrits ci-dessous.

Module1 Épreuve Professionnelle Pratique (Epp). L'évaluation des candidats se fait en milieu professionnel reconstitué.

Epp1 Contrôle continu/ 100 points: une évaluation notée sur 100 points est assurée en contrôle continu par le ou les formateurs de l'école internationale de boulangerie tout au long de la formation. Les formateurs évaluent la capacité du candidat à produire de manière rationnelle, productive et hygiénique, des produits de boulangerie, viennoiserie et biscuiterie biologique.

Epp2 Épreuve ponctuelle (pratique+oral) / 140 points:

-une épreuve pratique de production ponctuelle d'une durée de 8h30, notée sur 140 points est dédiée à la fabrication d'une gamme de pains biologiques au levain naturel ainsi que d'une gamme de biscuits et viennoiseries biologiques. Le candidat développe une gamme personnelle de produits et la présente au jury en fin d'épreuve en argumentant ses choix techniques dans une perspective professionnelle.

-au cours de l'entretien oral qui dure 30 minutes environ, le jury évalue les connaissances du candidat en matière de législation relatives à l'hygiène et à la sécurité au travail d'une part. D'autre part, le candidat doit justifier les choix réalisés dans la gamme de produits présentée, en la contextualisant, dans une perspective rationnelle de production qu'il lui appartiendra de décrire.

L'épreuve est sanctionnée par un jury de professionnels indépendants de l'école internationale de boulangerie. Le jury évalue la capacité du candidat à produire de manière rationnelle, productive et hygiénique, des produits de boulangerie, viennoiserie et biscuiterie biologique.

Module2 Épreuve professionnelle écrite (Epe). Le candidat remet au jury un document écrit. L'épreuve est notée sur 60 points. Le document rédigé par le candidat est un business plan ou plan de développement de l'activité visé par ce dernier. Le jury évalue la pertinence professionnelle du document présenté.

**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	
Après un parcours de formation continue	X		Le Jury, présidé par le directeur de l'école internationale de boulangerie, est constitué : -de deux professionnels (employeur et salarié en nombre égal) désignés par l'école internationale de boulangerie et indépendants de cette dernière. -d'un formateur de l'école internationale de boulangerie ou du centre de formation à qui le titre aura pu être délégué.
En contrat de professionnalisation	X		Le Jury, présidé par le directeur de l'école internationale de boulangerie, est constitué : -de deux professionnels (employeur et salarié en nombre égal) désignés par l'école internationale de boulangerie et indépendants de cette dernière. -d'un formateur de l'école internationale de boulangerie ou du centre de formation à qui le titre aura pu être délégué.
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2012	X		Le Jury, présidé par le directeur de l'école internationale de boulangerie, est constitué : -de deux professionnels (employeur et salarié en nombre égal) désignés par l'école internationale de boulangerie et indépendants de cette dernière.

	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 12 août 2013 publié au Journal Officiel du 27 août 2013 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Boulangier" avec effet au 08 juin 2007, jusqu'au 27 août 2018. Autorité responsable : Ecole internationale de boulangerie SAS.

##### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

##### Références autres :

Arrêté du 30 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 07 août 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Boulangier" avec effet du 07 août 2018, jusqu'au 07 août 2021.

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

28 titulaires de la certification par an, en moyenne au cours des années 2015, 2016 et 2017

**Autres sources d'information :**

thomas@eidb.fr

Site Internet de l'école internationale de boulangerie

**Lieu(x) de certification :**

Ecole internationale de boulangerie : Provence-Alpes-Côte d'Azur - Alpes-de-Haute-Provence ( 04) [Saint-Martin 04200 Noyers sur Jabron]

École internationale de boulangerie

Saint-Martin

04200 Noyers sur Jabron

France

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

École internationale de boulangerie

Saint-Martin

04200 Noyers sur Jabron

France

**Historique de la certification :**

L'intitulé de la formation a été : « préparation au CAP de boulanger et reconversion professionnelle » de 2007 à 2011.

L'intitulé de la formation est devenu « artisan boulanger bio » depuis 2011.

La certification a été délivrée de 2007 à 2009 par le centre de formation de la boulangerie La Paline, sis au 21, rue longue Androne 04200 Sisteron. (Siret 43761800069 N°de déclaration d'activité 93040061504 enregistré auprès du préfet de région PACA le 19/12/2005).

Suite a des modifications dans le statut juridique et aux changements de locaux, la session 2010 a été annulée.

Depuis 2011 le centre de formation à pour dénomination : l'école internationale de boulangerie (Painbio sarl/ Siret : 530 234 384 000 10 , N° de déclaration d'activité : 93040071104 enregistré auprès du préfet de région PACA le 22/04/2011 ).