Référentiel de certification

Titre RNCP
Boulanger (BM)

Niveau 5

Article L6113-1 créé par LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 – art. 31 (V)

*« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »*

Pour obtenir la certification RNCP, le candidat doit acquérir l'ensemble des blocs de compétences et les modalités d'évaluation qui leur sont inhérentes.

Blocs	Compétences
1. Préparer, organiser et superviser la production boulangère sur un site ou en multi sites	C1.1- C1.11
2. Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants	C2.1-C2.9
3. Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une boulangerie	C3.1-C3.3
4. Commercialiser des prestations de boulangerie	C4.1-C4.5
5. Former, accompagner et gérer les ressources humaines d'une entreprise de boulangerie	C5.1-C5.5

Bloc de compétence N°1 : Préparer, organiser et superviser la production boulangère sur un site ou en multi sites			
REFERENTIEL D'ACTIVITES *décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés*	**REFERENTIEL DE COMPETENCES** *identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités*	**REFERENTIEL D'EVALUATION** *définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis* **MODALITÉS D'ÉVALUATION**	**CRITÈRES D'ÉVALUATION**
A1.1 Prévision et sélection des achats et moyens nécessaires à la réalisation de produits de boulangerie - Création et rédaction de recettes des spécialités maison. - Définition et évaluation des besoins en matière d'œuvre (bon d'économat), en temps et en moyens humains.	C.1.1. Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires en évaluant les besoins en ressources, afin d'assurer la réalisation de produits de boulangerie dans le respect des exigences de qualité, de production et de sécurité.	ME.1.1 Mise en situation professionnelle (C1.1) *Bon d'économat- Etude de prix* Sur la base du sujet de l'épreuve pratique (comprenant : le thème, le nombre de convives et éventuellement, le budget du client) et d'une mercuriale déterminée sur le plan national et/ou sur son cahier de recettes, le candidat devra établir la liste quantitative des matières premières nécessaires à la réalisation (bon d'économat), déterminer le prix de revient et établir le devis.	C1.1: Lors de la mise en situation professionnelle « Bon d'économat- Etude de prix » le candidat identifie et liste les ingrédients nécessaires à la production : - Les ingrédients requis sont identifiés en fonction des recettes et des volumes à produire, - Il réalise une évaluation quantitative des besoins en ingrédients : - Les besoins sont détaillés pour chaque produit, et les évaluations tiennent compte des spécificités de la production courante ou exceptionnelle. Il établit un bon d'économat : - Les unités de mesure et formats des ingrédients sont adaptés et conformes aux standards professionnels, - Bon d'économat est conforme aux prévisions de production et évite les surplus. Le candidat recense les éléments de coût nécessaires à l'analyse : - Les dépenses liées aux matières premières (quantités, prix unitaires, spécificités), ainsi que d'éventuels coûts additionnels liés à la prestation, sont pris en considération. - Les coûts relatifs aux ressources humaines sont évalués en tenant compte des charges sociales et du temps de travail requis, Le candidat détermine le prix de vente : - Les données utilisées pour le calcul sont cohérentes avec les informations disponibles sur les ressources et les volumes, - Les étapes de calcul permettent de vérifier la fiabilité des résultats. - Il applique correctement le coefficient de marge et le taux de TVA réglementaire pour déterminer le prix de vente en tenant compte des objectifs de rentabilité fixés par l'entreprise, - Les résultats obtenus respectent les exigences commerciales. - Les prix de vente calculés garantissent une rentabilité satisfaisante en tenant compte des coûts et des marges,

			- Les propositions respectent les contraintes fiscales et commerciales applicables, - Les documents produits (exemple devis) sont lisibles, et conformes, intégrant l'ensemble des mentions obligatoires
A1.2. Organisation des achats et gestion des stocks - Identification et choix des fournisseurs. - Planification et organisation des achats (farines type 45, 55, 65, beurre fin, beurre de tourage, etc.) et des consommables (barquette, napperons, etc.) à long terme, moyen terme, journaliers -Gestion des documents commerciaux - Contrôle de la quantité et la qualité de la marchandise (de la réception et tout au long du stockage)	**C.1.2.** Organiser les achats des matières premières sur le long, moyen et court terme, afin de garantir leur disponibilité pour la production en identifiant et sélectionnant des fournisseurs, y compris en circuit court proposant des produits locaux et bio. **C.1.3.** Compléter et vérifier les documents commerciaux (bons de commande, bons de livraison, factures) afin d'assurer la traçabilité, le suivi des achats et la conformité administrative des approvisionnements.	**ME.1.2 Mise en situation professionnelle (C1.2 à C1.5) organisation du travail** Sur la base d'un sujet défini au plan national et différent de l'épreuve pratique, le candidat devra déterminer et formaliser l'organisation du travail au sein d'un fournil. Il s'agira de planifier les achats, de gérer les stocks de matières premières, et d'organiser la production quotidienne en fonction des contraintes données.	**C1.2 :** Lors de la mise en situation professionnelle « cas pratique » le candidat est évalué sur les critères suivants : - Les besoins sont correctement identifiés selon les volumes de production et les de produits. - Les fournisseurs sont choisis de manière justifiée (coût, qualité, labels, circuits courts). **C1. 3** - Les données saisies sont exactes et cohérentes. - Les documents respectent les obligations légales en vigueur (TVA, mentions obligatoires, etc.) - Le suivi des opérations est assuré et la traçabilité est garantie.

- Gestion du stockage des matières premières et des produits intermédiaires. - Suivi des stocks en variant les méthodes selon leur nature tout en conservant la traçabilité des produits.	C1.4. Gérer les stocks de matières premières et des produits intermédiaires en contrôlant leur qualité et leur quantité, en définissant des lieux de stockage adaptés, et en assurant un suivi différencié selon leur nature (denrées périssables ou non périssables) tout en garantissant la traçabilité des produits afin de sécuriser l'approvisionnement et la qualité de production.		C1.4 - Les quantités et la qualité des produits stockés sont contrôlées de manière fiable. - Les lieux et méthodes de stockage sont adaptés à la nature des produits. - La traçabilité est assurée et les documents de suivi sont clairs et exploitables.
A1.3 Mise en place d'un processus de production au sein du fournil garantissant la qualité des produits. - Création et mise en place d'une politique de production « juste à temps » (ex. : croissants du dimanche matin, pains au chocolat à 16h) - Détermination de nombre de fournées en fonction de la fréquentation	C1.5. Mettre en œuvre une politique de production boulangère « juste à temps », pour la fabrication de produits horaires en déterminant le nombre de fournées nécessaires selon les conditions atmosphériques et les flux de clientèle, afin d'assurer la disponibilité des produits au bon moment tout en limitant les pertes.		C1.5 - Le nombre de fournées est cohérent avec les besoins prévisionnels (données météorologiques et le flux de clientèle) - Le planning horaire est adapté aux pics de consommation. - Les moyens humains et matériels sont bien dimensionnés. - La stratégie garantit disponibilité des produits et limitation du gaspillage - Les supports produits sont lisibles et utilisables.
A1.4 Intégration d'une démarche qualité de production et de préservation de l'environnement - Mise en place d'une procédure de qualité de la production. - Mise en place des mesures correctives.	C1.6 instaurer une procédure de contrôle qualité, en vérifiant la conformité des produits finis avant leur livraison en magasin ou à l'extérieur et en appliquant les mesures correctives appropriées afin de garantir des produits conformes aux exigences internes et à la satisfaction client.	**ME1.3 Etude technologique liée à l'activité – (C1.6- C1.11)** Le candidat devra résoudre, par écrit, un problème ou des problèmes propres à l'activité de boulanger qui seront définis au plan national lors de la commission de choix de sujet (Ex : la démarche qualité, l'entretien des équipements, l'hygiène et	C1.6 Lors de l'épreuve « Etude technologique liée à 'activité » le candidat est évalué sur les critères suivants : - Une procédure de contrôle qualité est instaurée et documentée. - La conformité des produits finis est vérifiée avant leur livraison en magasin ou à l'extérieur. - Des mesures correctives sont appliquées en cas de non-conformité, selon des critères prédéfinis. - La qualité finale des produits est évaluée à l'aide de critères définis (aspect, goût, texture, conformité aux fiches techniques)

- Recyclage des invendus (vente à prix réduit, dons, retransformation, etc.) - Réduction et la réutilisation des emballages (papier recyclé, certifié PEFC, emballages consignés, etc.),	C1.7 déployer une démarche de production écoresponsable en recyclant les invendus de boulangerie et en réduisant l'usage d'emballages, en privilégiant des matériaux écoresponsables afin de limiter l'impact environnemental de l'activité.	sécurité, le développement durable, etc.)	C1.7 - Les invendus de boulangerie sont identifiés et triés selon leur potentiel de revalorisation. - Des canaux de revalorisation adaptés sont mobilisés (vente à prix réduit, dons, retransformation). - Le recyclage est réalisé dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. - L'impact des actions menées sur la réduction du gaspillage est mesuré. - Des choix d'emballages écoresponsables sont effectués et justifiés. - Le taux de réduction des emballages jetables est suivi et documenté sur une période donnée. - Des actions concrètes de réutilisation ou de limitation des emballages sont mises en œuvre et intégrées dans l'organisation de production ou de vente. L'impact environnemental des pratiques mises en place est évalué ou argumenté (ex. : diminution des déchets, retours clients, coût, etc.)
A1.5 Entretien périodique et la maintenance technique des matériels et des locaux - Identification des besoins d'entretien de son matériel et des locaux - Mise en place un planning d'entretien des appareils	C1.8 Assurer ou faire assurer l'entretien périodique et la maintenance technique du matériel et des locaux afin de garantir leur bon fonctionnement et prévenir les pannes, en identifiant les besoins spécifiques d'entretien selon l'activité et les préconisations des fabricants et en mettant en place un planning d'entretien pour les appareils (de réfrigération, le pétrin, les fours, etc.)		C1.8 - Les besoins d'entretien sont identifiés en lien avec l'activité et les notices fabricants. - Un planning d'entretien est proposé avec des fréquences adaptées aux équipements. - Les risques de panne ou de non-conformité sont correctement anticipés. - Les moyens humains ou techniques à mobiliser sont clairement définis. - Les supports produits (planning, tableau de suivi) sont lisibles et exploitables.

A1.6 Application des règles d'hygiène et de sécurité - Mise en œuvre et le suivi du document unique, plan d'évacuation - Sensibilisation et formation du personnel aux normes d'hygiène et de sécurité. - Organisation et contrôle de l'utilisation des équipements et installations d'hygiène et la propreté et la conformité des tenues de travail. - Application des principes de la méthode HACCP. - Élaboration d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel. - Identifier et adapter les aménagements nécessaires à l'accueil et à l'intégration de salariés en situation de handicap.	C1.9. Mettre en œuvre et piloter les dispositifs d'hygiène et de prévention des risques professionnels, notamment par le suivi du document unique, la formation du personnel et l'application d'un plan de nettoyage structuré, afin de garantir la sécurité des personnes, y compris des salariés en situation de handicap, et la conformité sanitaire de l'environnement de travail.		C1.9 - Les risques liés à l'activité en milieu de production sont identifiés et classés par ordre de gravité. - Des mesures de prévention sont définies et adaptées aux risques identifiés. - La traçabilité des actions mises en place est assurée (planning, fiches de suivi, affichage). - L'organisation des équipements d'hygiène est cohérente avec le flux de circulation du personnel et les règles sanitaires. - Des moyens de contrôle de l'utilisation des installations sont proposés (planning, vérification visuelle, registre, etc.) - Les exigences en matière de tenues professionnelles sont correctement énoncées (type, propreté, renouvellement). - Un planning de nettoyage et désinfection est construit, incluant les zones, fréquences, produits et intervenants. - Un protocole précis est défini avec étapes, produits, dosages et temps d'action.

A1.7 Mise en place les processus garantissant l'hygiène des matière premières des produits finis et leur traçabilité - Définition des modalités de contrôle à réception. - Vérification du statut sanitaire des fournisseur - Surveillance du respect de la chaîne du froid. - Garantie de l'hygiène et la traçabilité des produits vendus.	**C1.10**. Définir les modalités de contrôle des produits à réception en identifiant les critères sanitaires (les températures, les conditions de transport et les dates de péremption, etc.) afin de garantir leur conformité aux exigences d'hygiène et de sécurité		**C.1.10** - Les documents justificatifs exigés des fournisseurs sont correctement identifiés (ex. : agrément sanitaire, attestation, certification). - Les critères de contrôle à réception sont clairement identifiés (température, état de l'emballage, DDM/DLC, etc.)
	C1.11 Élaborer et formaliser les procédures sanitaires à destination des autorités de contrôle en intégrant les exigences réglementaires applicables, afin de garantir la conformité sanitaire des productions.		**C.11** - Les procédures sanitaires formalisées sont conformes aux exigences réglementaires en vigueur et adaptées à l'activité de boulangerie. - Le dispositif de traçabilité est structuré (fiche matière, enregistrement de lot, suivi du produit) permettant un repérage clair en cas de non-conformité.

Bloc de compétence N°2 : Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants			
REFERENTIEL D'ACTIVITES *décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés*	**REFERENTIEL DE COMPETENCES** *identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités*	**REFERENTIEL D'EVALUATION** *définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis*	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	**CRITÈRES D'ÉVALUATION**
A.2.1 Fabrication, culture et utilisation de tous types de préfermentassions à acidité lactique ou acétique - Elaboration d'un ferment naturel -Culture et entretien du levain - Maitrise de de l'activité et l'acidité du levain - Correction et entretien du levain	C.2.1. Élaborer, cultiver et entretenir un ferment naturel afin de garantir la régularité, la qualité et les propriétés organoleptiques des productions boulangères, en maîtrisant son activité et son acidité, et en ajustant sa stabilité dans le temps.	ME.2.1 Mise en situation professionnelle (C2.1 – C.2.9.) Cas pratique Pratique professionnelle Sur la base d'une commande client avec un thème imposé, le candidat aura à réaliser une gamme de produits courants en boulangerie : Une production de pains de tradition française - Une production de pains de Pain de tradition française, - Pains spéciaux, - Pains régionaux, - Pains européens, - Pains à caractère nutritionnel Le candidat choisira pour chaque production une des méthodes de fermentation suivantes : poolish, levain dur, levain liquide, pousse lente. Une production de viennoiseries : avec un travail sur pâte levée et pâte levée feuilletée.	C2.1 : Lors de la mise en situation professionnelle « cas pratique » le candidat est évalué sur les critères suivants : - Le ferment naturel est correctement élaboré avec un choix justifié des ingrédients, des conditions de départ et du protocole. - L'activité et l'acidité du ferment sont évaluées à l'aide d'observations pertinentes (pousse, odeur, bullage, pH…) et interprétées de façon cohérente. - Des ajustements sont réalisés ou proposés (rafraîchis, température, hydratation) pour maintenir la stabilité et la régularité du ferment dans le temps. - La qualité du ferment est vérifiée par son impact sur la pâte (tenue, fermentation, goût, texture du produit fini).

		une prestation « traiteur » avec produits salés ou sucrés plus sandwichs ou tartines. Une pièce de décoration du buffet sur le thème). Le candidat sera assisté d'un commis. Il devra confier une tâche, une réalisation partielle à l'apprenti (définie dans le sujet	
A.2.2 Fabrication de tous types de pains : - *Pain de tradition française,* - *Pains spéciaux,* - *Pains régionaux,* - *Pains européens,* - *Pains à caractère nutritionnel* - Réalisation d'une pâte manuellement ou mécaniquement. - Mise en œuvre des techniques de pétrissage - Maîtrise des techniques de fermentation. - Finition du produit.	C.2.2 Réaliser une pâte à pain manuellement ou mécaniquement en appliquant les techniques de pétrissage adaptées en intégrant les pré-fermentations et en ajustant les temps de pointage d'obtenir une structure de pâte conforme aux objectifs de production		C2.2 - Les ingrédients sont pesés avec précision, conformément à la recette et au type de pain à réaliser. - Le mélange est effectué selon la méthode choisie (manuelle ou mécanique), avec respect des étapes et des temps de pétrissage. - La méthode de pétrissage choisie est cohérente avec le type de pain à réaliser. - Les pré-fermentations (levain, pâte fermentée, poolish, levain-levure) sont intégrées correctement dans le processus de pétrissage. - Les techniques de fermentation, (pointage retardé, pousse contrôlée, pousse lente, etc. - La consistance de la pâte est adaptée au produit visé (souplesse, élasticité, taux d'hydratation) et ajustée si nécessaire. - Le temps de pointage est adapté en fonction de l'aspect et de la consistance de la pâte, des conditions atmosphériques et de la température de la pâte. - La pâte obtenue est conforme aux attentes techniques du pain à réaliser (aspect, texture, homogénéité). - La pâte obtenue présente les qualités attendues en termes de tenue, élasticité, et extensibilité selon la méthode employée.
	C2.3 Maîtriser les techniques de fermentation afin d'optimiser le développement et la qualité des pains, en mettant en œuvre les méthodes appropriées et en ajustant les durées de fermentation selon l'aspect et la consistance de la pâte, la température et les conditions climatiques.		C2. 3 - Les méthodes de fermentation (pointage retardé, pousse contrôlée, pousse lente) choisies sont pertinentes au regard des pâtes travaillées et des conditions de production. - Les durées de fermentation sont correctement ajustées selon l'aspect de la pâte, sa consistance, la température ambiante. - Le développement des pains (volume, alvéolage) et leur qualité finale (texture, croûte, goût) sont conformes aux attentes techniques et organoleptiques.

	C2.4 Procéder à la finition du produit et/ou en assurer la supervision, en respectant les étapes de pesée conforme à la législation, de mise en forme, de détente, de façonnage, d'apprêt, de mise au four et de ressuage.		C2.4 - Les étapes de finition (mise en forme, détente, façonnage, apprêt, mise au four, ressuage) sont réalisées dans le respect de l'ordre, des temps techniques et des règles de l'art. - La pesée des produits est conforme à la législation en vigueur (tolérances de poids respectées selon la réglementation applicable). - L'aspect final des produits (forme, régularité, cuisson homogène) répond aux exigences professionnelles de qualité visuelle et gustative.
A2.3 Fabriquer tous types de viennoiseries classiques et innovantes : - Pâte levée, - Pâte levée feuilletée. -Adaptation des techniques de fermentation du pain à la viennoiserie. - Création des produits de viennoiserie innovants	C2.5 Fabriquer des pâtes à viennoiserie (levée et levée feuilletée) en adaptant les techniques de fermentation du pain à la viennoiserie (levain liquide) et en réalisant les étapes de pointage, tourage, façonnage, incorporation de garnitures (crème, compote, etc.), apprêt, dorure et cuisson afin d'obtenir des viennoiseries à la qualité gustative, à la texture et à l'aspect conformes aux standards artisanaux.		C2.5 - Respect des étapes techniques dans l'ordre et les temps impartis (pointage, tourage, façonnage, apprêt, cuisson) - Garnitures correctement dosées et réparties : absence de débordement, texture adaptée (ni coulante, ni trop sèche), hygiène respectée (pas de rupture de chaîne du froid, plans de travail nettoyés). - Feuilletage bien développé, régulier - Dorure homogène sans brûlure - Goût équilibré et absence de défauts majeurs (pas de sous-cuisson, ni de surcuisson) - Aspect attractif et calibrage conforme au sujet.
	C2.6 Créer des viennoiseries innovantes en variant formes, saveurs, textures et finitions consommables, afin de valoriser une démarche de création artisanale et de proposer une offre renouvelée et attractive.		C2.6 - La viennoiserie présente au moins une innovation visible sur la forme, la saveur, la texture ou la finition consommable, clairement identifiable et techniquement maîtrisée. - Les associations de goûts et textures sont cohérentes et équilibrées (absence de surdosage, complémentarité des ingrédients, absence de défauts majeurs en texture ou cuisson). - L'aspect final est soigné, valorisant et professionnel : - Forme régulière, originale mais maîtrisée - Finition propre, consommable (pas de décor non comestible)

			- Produit conforme à une logique commerciale (appétence, originalité sans excès, calibrage adapté).
A2.4 Fabriquer des produits salés ou sucrés de boulangerie. - Mise en œuvre des techniques de fabrication en pâte levée en pâte brisée pâte feuilletée pâte sucrée pâte à choux - Réalisation et incorporation des appareils et les garnitures	C2.7 Réaliser des produits salés et sucrés de boulangerie à base de pâte levée, pâte brisée, pâte feuilletée, pâte sucrée et pâte à choux, afin de proposer une offre variée en adaptant les techniques de fabrication aux spécificités de chaque type de pâte et en intégrer les appareils et les garnitures dans le respect des règles d'hygiène		C2.7 - Le candidat applique avec justesse les gestes adaptés à chaque type de pâte (levée, brisée, feuilletée, sucrée, pâte à choux), sans erreur technique majeure. - Cuisson maîtrisée : les produits sont correctement cuits (pains surprises, fougasses, pizzas, quiches, tourtes, feuilletés, petits fours salés, tartelettes, sablés, amandines, gougères, chouquettes), avec une coloration homogène et une texture conforme aux attentes (fondant, croustillant, gonflé, etc.) - Garnitures de qualité : les garnitures sont bien dosées, avec des textures appropriées, une hygiène respectée et aucune coulure ou surcharge. - Présentation professionnelle : les produits sont réguliers, bien calibrés, visuellement attractifs et prêts à être proposés à la vente. - Le thème imposé est respecté. - La réalité économique de l'entreprise ou du territoire de commercialisation est prise en compte.
A2.5 Fabriquer des sandwichs et tartines innovants et créatifs -Association des goûts et des textures dans des produits destinés à une consommation chaude ou froide. -Association des goûts et des textures dans des produits destinés à une consommation chaude ou froide. - Calibrage de portions attractives pour la clientèle.	C.2.8 Concevoir des produits salés ou sucrés innovants en associant les goûts et les textures, et en calibrant des portions attractives pour la clientèle, afin de proposer une offre équilibrée, originale et adaptée aux attentes de consommation chaude ou froide.		C2.8 - L'innovation est visible et pertinente, qu'elle concerne la forme, la composition ou l'association d'ingrédients. - Les portions sont calibrées de manière régulière et adaptée, en cohérence avec le mode de distribution (sur place, à emporter) et les attentes de la clientèle cible. - La réalité économique de l'entreprise ou du territoire de commercialisation est prise en compte.

A2.6 Réaliser des décors en utilisant des pâtes levées, des pâtes mortes, pâtes au sirop, pâte à écriture. - Décoration des pains à l'occasion de manifestations. - Fabrication des pièces de présentation. - Fabrication des pièces de décoration pour buffet ou vitrine commerciale.	**C2.9** Réaliser des pièces décoratives et de présentation en boulangerie, en fabriquant des décors sur pains pour des manifestations, ainsi que des pièces pour buffets ou vitrines commerciales, en utilisant des techniques spécifiques et des colorants naturels, afin de valoriser l'offre produit et renforcer l'attractivité visuelle du point de vente.		**C2.9** Lors de la réalisation de la pièce artistique le candidat sera évalué sur les critères suivants : - Les dimensions de la pièce sont conformes à celles imposées par le sujet, et elle est visible de tous les côtés. - Elle doit être fabriquée à partir de pâte constituée d'ingrédients et produits comestibles. - Le thème ou l'occasion ciblée est clairement identifiable à travers la réalisation (événement festif, saison, mise en valeur d'un produit ou d'une offre commerciale). - Les techniques de fabrication et d'assemblage sont correctement mises en œuvre (pâtes utilisées, cuisson, collage, montage), en conformité avec les pratiques professionnelles du métier. - Les décors sont nets, précis, sans défauts techniques (déchirure, affaissement, surcuisson, mauvaise tenue), - L'esthétique globale de la pièce est équilibrée et lisible : les volumes, formes et couleurs sont harmonieux et adaptés à l'intention décorative. - Les couleurs sont des couleurs naturelles du pain obtenues par les différentes techniques de cuisson et/ou de dorage avec des produits comestibles à base de lait, œuf…, allant du blanc crème au brun foncé, jusqu'au noir. - La pièce participe à la valorisation de l'espace de vente ou du buffet en attirant l'œil et en renforçant l'image artisanale et créative de l'entreprise. - Les règles d'hygiène sont respectées - Les consignes transmises au commis sont claires.

Bloc de compétence n°3 : Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une entreprise de boulangerie			
REFERENTIEL D'ACTIVITES *décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés*	REFERENTIEL DE COMPETENCES *identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités*	REFERENTIEL D'EVALUATION *définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis*	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
3.1 Conduite d'un projet de création d'entreprise, de reprise ou de développement d'activités - Mise en œuvre de son projet de création, de développement dans la réalité fiscale, sociale et juridique du secteur de la boulangerie - Construction d'un projet entrepreneurial, du business model de la création et du développement de l'entreprise - Identification et mise en action des leviers d'aide (outils & structures) financiers et administratifs - Construction d'un argumentaire, d'une présentation, d'un « storytelling » pour défendre son projet dans le registre adapté à ses interlocuteurs (banquiers investisseurs, clients …)	C3.1. Conduire un projet de création et de développement d'entreprise en s'appuyant sur un business model, en identifiant les leviers d'aide financiers et administratifs, et en construisant un argumentaire et une présentation afin de défendre son projet dans un registre adapté à ses interlocuteurs.	ME3.1 Dossier « Fonction Entrepreneuriale » (C3.1) *A l'écrit :* A partir d'un dossier constitué de textes d'actualité à caractère économique et/ou réglementaire et/ou social (le statut de micro-entrepreneur, les zones franches, le statut de conjoint-collaborateur …) le candidat devra analyser l'ensemble de ces documents avant d'en mesurer l'impact éventuel sur son secteur d'activité, sa branche, son entreprise. Son point de vue, devra être argumenté et illustré d'exemples issus de son expérience.	C3.1 : *Lors de la réalisation du Dossier « fonction entrepreneuriale »*, le candidat est évalué sur les critères suivants : - Le tri et la sélection des informations en rapport avec le secteur artisanal sont adaptés. - L'analyse est de qualité et transposable au secteur de la boulangerie. - Le système de veille professionnelle et réglementaire est existant et de qualité. - Des relais intervenants dans la création d'entreprises de boulangerie sont identifiés et mobilisés. - Le projet et le point de vue du candidat sont défendus à travers un argumentaire adapté et illustré d'exemples. -

Activité 3.2 : Elaboration du dossier financier de l'entreprise à destination des partenaires extérieurs (banquier, Société de cautionnement mutuel …) - Justification et/ou explication de la stratégie de l'entreprise au moyen des comptes de résultats et des bilans sur les derniers exercices : conséquences des investissements effectués, des recrutements ... - Elaboration d'un plan de financement réaliste à destination du banquier, en diversifiant les sources de financements et en justifiant chacun des postes - Explication sur la rentabilité et la santé financière de l'activité de boulangerie au regard de son projet et de ses objectifs - Arbitrage sur les investissements à réaliser en fonction de sa stratégie commerciale, de son positionnement, de sa trésorerie et de la soutenabilité de l'endettement	C3.2. Elaborer un dossier financier de son entreprise en justifiant sa stratégie au moyen des comptes de résultats et des bilans, en élaborant un plan de financement, en commentant la rentabilité, la santé financière du secteur de boulangerie, en arbitrant les investissements à réaliser afin de convaincre de son projet ses partenaires extérieurs.	**ME3.2 Etude de cas : « gestion » (C3.2-C3.3)** Sous la forme d'une étude de cas, le candidat réalisera une analyse de la situation financière d'une entreprise à partir de ses documents comptables et devra définir si le projet de reprise ou le projet du dirigeant est viable et sous quelles conditions.	**C3.2 :** *Lors de l'étude de cas « gestion » le candidat est évalué sur les critères suivants :* - Le plan de financement est réaliste. - L'entreprise est rentable au regard des moyennes du secteur de la boulangerie - L'analyse financière de l'entreprise de boulangerie est de qualité : elle permet de justifier de la santé financière de l'entreprise.
Activité 3.3 : Pilotage au quotidien de la rentabilité de l'entreprise de boulangerie - Réalisation, pour chaque prestation, du seuil de rentabilité pour l'entreprise - Contrôle de la valeur des stocks et de sa rotation - négociation des délais fournisseurs - Contrôle de la trésorerie de l'entreprise et prise de dispositions visant à l'équilibrer (prêt, relance client ...)	C3.3. Piloter au quotidien la rentabilité de l'entreprise de boulangerie, en établissant le seuil de rentabilité de chaque prestation, en contrôlant la valeur des stocks et sa rotation, en négociant les délais fournisseurs, en contrôlant et en veillant à l'équilibre de sa trésorerie afin de développer les profits de sa structure.		**C3.3 :** - Les axes de progrès identifiés sont adaptés et réalistes. - Les chiffrages réalisés sont adaptés et réalistes.

<table>
<tr><th colspan="4">Bloc de compétences n°4 : Commercialiser des fabrications et prestations de boulangerie</th></tr>
<tr><th rowspan="2">REFERENTIEL D'ACTIVITES
décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</th><th rowspan="2">REFERENTIEL DE COMPETENCES
identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</th><th colspan="2">REFERENTIEL D'EVALUATION
définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</th></tr>
<tr><th>MODALITÉS D'ÉVALUATION</th><th>CRITÈRES D'ÉVALUATION</th></tr>
<tr><td rowspan="3">A4.1 : Définition du positionnement et de la politique commerciale de boulangerie
- Conception d'une offre lisible à destination des particuliers et des professionnels sur les prestations de boulangerie Développement d'une gamme de prestations et services spécifiques différenciant les compétences et savoir-faire d'une entreprise de boulangerie
- Réponse aux appels d'offres de marché public et privé

A4.2 : Mise en place de la politique tarifaire applicable aux prestations de boulangerie
- Calcul du taux de marge par nature de produits et prestations de boulangerie</td><td>C4.1. Définir le positionnement et la politique commerciale de l'entreprise de boulangerie en concevant une offre lisible à destination des particuliers et des professionnels, en développant une gamme de prestation et de services spécifiques, en répondant aux appels d'offre de marché public et privé afin de distinguer son offre de la concurrence.</td><td rowspan="3">ME4.1 Etude de cas « Commercialisation » (C4.1-C4.4) :
A l'écrit :
A partir d'une étude de cas, exposant la situation commerciale, la concurrence et le marché d'une entreprise, le candidat analysera la situation commerciale de l'entreprise et formulera une stratégie commerciale et de communication réaliste et en lien avec les ambitions de son dirigeant.</td><td>C4.1 :
Lors de l'étude de cas commercialisation le candidat est évalué sur les critères suivants :
- Le positionnement de l'entreprise est présenté clairement.
- Le type de prestations réalisées est présenté lisiblement.</td></tr>
<tr><td>C4.2. Déterminer une politique tarifaire applicable aux réalisations et aux prestations de boulangerie en calculant le taux de marge par nature de production, en fixant le taux de remise tarifaire applicable selon les réalisations demandées et la taille du marché tout en veillant à encadrer des modalités ou facilités de paiement pouvant être accordées à la clientèle de particuliers ou de professionnels.</td><td>C4.2 :
- La cohérence de la politique tarifaire au regard des prestations proposées et des marchés.
- L'efficacité commerciale et financière du positionnement de l'entreprise proposé.</td></tr>
<tr><td>C4.3. Participer ou superviser la conception d'outils et de vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels en concevant un book présentant les réalisations et prestations de boulangerie et en mettant en œuvre tout type d'outils, de canaux ou de supports de communication permettant de développer la notoriété de l'entreprise de boulangerie</td><td>C4.3 :
- Les outils commerciaux produits et/ou proposés permettent le développement de la notoriété de l'entreprise de boulangerie.</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td rowspan="2">- Définition du taux de remise tarifaire applicable selon les productions réalisées
- Encadrement des modalités ou facilités de paiement pouvant être accordées à la clientèle de particuliers ou de professionnels

A4.3 : Conception des outils et des vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels (prospection, notoriété …)

- Mise en œuvre d'outils, de canaux ou de supports de communication

A4.4 Identification des souhaits de sa clientèle et proposition d'une offre adaptée à sa demande :

- Prise en compte des besoins et les attentes réels du client en tenant compte des contraintes (budgétaires, esthétiques, ...)
- Proposition d'une prestation de boulangerie adaptée aux besoins du client

A4.5 : Encadrement des ventes et de l'après-vente des prestations de boulangerie</td>
<td>C4.4. Identifier les souhaits de sa clientèle en prenant compte des besoins, des attentes et des contraintes du client, en proposant des prestations de boulangerie adaptées à leurs besoins, sans omettre la transmission d'informations au client sur les ingrédients utilisés, afin de proposer une offre adaptée à la demande client.</td>
<td rowspan="2">ME4.2 Présentation de l'activité de boulangerie en Langue Vivante Etrangère (C4.5)
A l'oral :
Le candidat tire au sort un texte court en anglais d'ordre économique ou en lien avec son activité de boulangerie. Il doit se présenter, présenter son projet professionnel et s'exprimer sur le texte.</td>
<td>C4.4 :
- Les besoins du client sont compris et analysés.
- Les actions commerciales conduites sont efficaces.
- L'argumentation de vente est de qualité.
- Les prestations proposées sont adaptées aux attentes du client.</td>
</tr>
<tr>
<td>C4.5 Organiser l'encadrement des ventes et de l'après-vente des prestations de l'entreprise de boulangerie en assurant la conduite d'une négociation commerciale en français et/en anglais, en argumentant sur sa gamme de produits et techniques utilisées, en étant force de proposition, en ayant des objectifs de vente à moyen, court et long terme afin de développer ses ventes et fidéliser sa clientèle.</td>
<td>C4.5 :
Lors de la présentation de l'activité de boulangerie en langue étrangère le candidat est évalué sur les critères suivants :
- La présentation orale de l'entreprise et de son savoir-faire en langue étrangère est fluide et explicite.
- La pertinence des réponses au regard des questions techniques et économiques posées.
- La précision et l'adaptation du vocabulaire technique et économique employé.</td>
</tr>
</table>

- Conduite d'une négociation commerciale avec un client, un prescripteur en business to business en français et en anglais - Argumentation sur sa gamme de matériaux - Détermination des objectifs de vente à moyen, court et long terme - Définition et encadrement de la nature et de la durée des promotions			

Bloc de compétences n°5 : Former, accompagner et gérer les ressources humaines d'une entreprise de boulangerie			
REFERENTIEL D'ACTIVITES *décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés*	**REFERENTIEL DE COMPETENCES** *identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités*	**REFERENTIEL D'EVALUATION** *définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis*	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	**CRITÈRES D'ÉVALUATION**
A5.1 : Préparation et réalisation d'un recrutement (embauche d'un collaborateur, d'un jeune en contrat d'apprentissage) - Définition des besoins en compétences de l'entreprise. - Rédaction d'une offre d'emploi : une définition de poste en CDI, en CDD, en intérim, en alternance. - Rédaction de la liste des tâches et la fiche de poste du nouvel embauché. - Contractualisation de la collaboration dans le respect de la convention collective.	C5.1 Préparer et réaliser un recrutement en définissant au préalable les besoins en compétences de l'entreprise, la fiche de poste associée, en rédigeant une offre d'emploi, en recherchant le canal de diffusion adéquat afin de pouvoir contractualiser sa collaboration avec son futur collaborateur.	ME5.1 Etude de cas « GRH » *(C5.1 C5.5)* Sous la forme d'un cas décrivant l'organisation RH d'une entreprise de boulangerie, le candidat analyse l'efficacité de la structure et préconise des axes d'amélioration, qu'il chiffrera et déclinera en solutions opérationnelles.	C5.1 : *Lors de l'étude de cas « GRH » le candidat est évalué sur les critères suivants :* - La stratégie de ressources humaines est cohérente au regard du projet de l'entreprise. - Les profils choisis sont en adéquation avec les productions à réaliser, les commandes à honorer. - Le respect du droit du travail y compris la prise en compte de l'emploi des personnes en situation de handicap. - -
A5.2 : Développement des compétences des salariés et des apprentis - Elaboration d'un plan de formation de l'entreprise de boulangerie pour	C5.2 Participer au développement des compétences des salariés et des apprentis en élaborant un plan de formation, en organisant des séquences d'évaluation du jeune alternant dans l'entreprise de boulangerie afin de le faire évoluer au niveau des compétences en adéquation avec le référentiel du titre/diplôme visé.	ME5.2 Mise en situation professionnelle « Fonction maître d'apprentissage » : *A l'oral :* Le candidat tire au sort une situation d'alternance qui peut être d'ordre générale ou problématique. Il analyse la situation décrite et formule des réponses ou solutions à cette dernière et ce, dans le cadre strict de son rôle de maître d'apprentissage et de l'exécution de ce contrat de travail particulier.	C5.2 : *Lors de la mise en situation professionnelle le candidat est évalué sur les critères suivants :* - Le plan de formation élaboré est adapté aux besoins de l'entreprises. - La progression pédagogique du jeune est organisée et réajustée dans l'entreprise. - Les séquences d'évaluation sont périodiques, les axes de progrès identifiés. - Le comportement du jeune en situation de travail est correctement interprété, les

intégrer les innovations techniques, réglementaires et le développement personnel des salariés - Organisation des séquences d'évaluation du jeune dans l'entreprise de boulangerie, et communication de celles-ci au CFA - Evaluation et réajustement de la progression de l'apprenant en adéquation avec le référentiel du titre/diplôme préparé **A5.3 : Analyse et amélioration de l'organisation du travail de l'atelier de production, de l'espace d'exposition** - Planification et distribution des tâches (production/vente, livraison) - Définition des plannings des équipes de production, en fonction des compétences à mettre en œuvre et dans le respect des droits du travail (temps de travail, congés ...) - Mise en place d'une politique de rémunération (salaire, prime, intéressement), en accord avec les accords de branche - Mise en œuvre de conditions pour l'amélioration du bien-être au travail (responsabilité sociétale des entreprises)			réajustements sont appropriés. - Le cadre légal du contrat d'alternance est respecté.
	C5.3 Améliorer l'organisation du travail en atelier et sur chantier en planifiant et distribuant des tâches, en constituant les équipes et en définissant les plannings de ces équipes en fonction des compétences à mettre en œuvre dans le respect du droit du travail et de la sécurité.		C5.3 - L'adaptation à la charge de travail des équipes proposée est adaptée notamment pour les personnes en situation de handicap.
	C.5.4. Participer à l'amélioration des conditions de travail en sensibilisant les salariés à la transmission des savoirs sur l'ensemble des collaborateurs, en mettant en place une politique de rémunération en accord avec les accords de branche, en intégrant les enjeux environnementaux, sociaux, économiques et éthiques afin d'améliorer le bien-être au travail.		C5.4 - La politique de rémunération proposée respecte les accords de branche. - Les situations de handicap sont prises en compte dans l'analyse (organisation du travail, aménagement du poste de travail, parcours professionnel du salarié…). - Les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales sont respectés.

A5.4 : Animation des équipes de l'entreprise de boulangerie - Conduite des entretiens professionnels (entretiens d'évaluation, de fixation d'objectif, de régulation…) et des bilans de fin de prestation pour le volet concerné - Analyse des comportements des salariés et gestion du volet relationnel des collaborateurs avec les clients, sur les sites	C5.5 Animer les équipes de l'entreprise de boulangerie, en transmettant les informations et consignes, les modes de collaboration attendus, en conduisant des entretiens professionnels, en assurant la prévention et la gestion des comportements des salariés, avec les clients et sur les sites.		C.5.5. - Les consignes données en termes d'organisation du travail, d'objectifs sont claires. - Les entretiens professionnels proposés sont réguliers et efficaces.
Pour obtenir la certification Boulanger (BM) de niveau 5, le candidat doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chaque bloc et valider un mémoire professionnel portant sur une problématique en lien avec le secteur de la boulangerie et/ou son projet professionnel.			