

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE · NIVEAU 3

CQP Ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

Préparer, réaliser et contrôler une fabrication BVP dans le respect des exigences de qualité, d'hygiène, de sécurité, de traçabilité et d'organisation du poste de travail.

RÉFÉRENCE	RNCP42061 · Niveau 3
CERTIFICATEURS	Fédération des entrepreneurs de la boulangerie · CPNEFP des activités industrielles de boulangerie et pâtisserie
DÉCISION / ÉCHÉANCE	Décision : 01/04/2026 · Échéance : 01/04/2029 · Dernière délivrance possible : 01/04/2033
CODES	Formacode 21538 Boulangerie · 21528 Pâtisserie · NSF 221s / 221w

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Organiser la fabrication à partir du planning, des recettes, des matières premières et des moyens disponibles.
- Mettre en œuvre les procédés de fabrication et les réglages nécessaires pour obtenir des produits conformes.
- Contrôler la qualité, assurer la traçabilité, transmettre les informations utiles et clôturer le poste dans le respect des procédures.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de prévention des risques et les pratiques éco-responsables liées au poste.

PUBLIC & PRÉREQUIS

Public : salariés, demandeurs d'emploi, personnes en insertion ou en reconversion souhaitant exercer dans la production en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

Prérequis réglementaires : aucun prérequis à l'entrée ni à la validation n'est indiqué sur la fiche RNCP42061. Un positionnement préalable peut être organisé par CORALITA afin d'individualiser le parcours.

DURÉE, RYTHME & ACCÈS

Durée : individualisée après positionnement et selon la session. Le volume horaire, le calendrier et, le cas échéant, le rythme d'alternance sont précisés dans le programme / la convention avant l'entrée en formation.

Lieu : CORALITA SXM FORMATIONS · 7 rue de Friar's Bay · 97150 Saint-Martin, et entreprise lorsque le dispositif prévoit une période en situation professionnelle.

Voies actuellement déclarées accessibles au RNCP : formation continue, contrat de professionnalisation, candidature individuelle et expérience. La voie du contrat d'apprentissage n'est pas déclarée accessible sur RNCP42061 au 06/08/2026.

PROGRAMME DE FORMATION

Un parcours structuré autour des 3 blocs RNCP.

BC01 · Préparer et organiser la fabrication des produits

- Adopter la tenue professionnelle et les EPI adaptés aux règles d'hygiène et de sécurité.
- Lire et exploiter le planning de fabrication pour organiser l'activité quotidienne.
- Identifier et quantifier les matières premières à partir des recettes et objectifs de production.
- Contrôler la disponibilité et la conformité des matières premières et produits semi-finis ; signaler les anomalies.
- Vérifier la propreté, l'état de fonctionnement et les organes de sécurité des équipements du poste.

BC02 · Réaliser le process de fabrication des produits

- Identifier les caractéristiques techniques attendues des produits et préparer les étapes de fabrication.
- Mettre en œuvre les procédés de fabrication conformément aux modes opératoires et standards attendus.
- Régler les équipements nécessaires selon le produit, les procédures et les délais de production.
- Réaliser la fabrication en intégrant qualité, hygiène, sécurité et objectifs de production.
- Appliquer les consignes environnementales et les gestes permettant de limiter les consommations et pertes.

BC03 · Contrôler les résultats de sa fabrication et clôturer son poste de travail

- Contrôler la conformité des produits tout au long de la fabrication selon des critères mesurables, visuels et organoleptiques.
- Assurer la traçabilité des matières et des produits finis selon les procédures applicables.
- Transmettre les informations de production avec les outils et le vocabulaire professionnel adaptés.
- Contribuer au maintien en état des équipements et appliquer les consignes de premier niveau.
- Identifier et prévenir les risques présents dans l'espace de travail et appliquer les procédures d'alerte.
- Nettoyer, ranger et clôturer le poste conformément aux protocoles de l'entreprise.

MÉTHODES & MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports techniques contextualisés, démonstrations et études de situations professionnelles.
- Mises en pratique sur plateau technique et réalisation de productions BVP.
- Travail sur l'organisation, la traçabilité, les contrôles qualité et les procédures d'hygiène / sécurité.
- Accompagnement individualisé à partir du positionnement et des acquis du candidat.

ÉVALUATION · VALIDATION · INSERTION

Une certification fondée sur la maîtrise des gestes professionnels.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque bloc de compétences est évalué au moyen d'une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée, suivie d'un entretien oral avec le jury. Le candidat doit valider les trois blocs pour obtenir le CQP.

VALIDATION & CERTIFICATION

- RNCP42061BC01 · Préparer et organiser la fabrication des produits.
- RNCP42061BC02 · Réaliser le process de fabrication des produits.
- RNCP42061BC03 · Contrôler les résultats de sa fabrication et clôturer son poste de travail.
- Le CQP est délivré paritairement par la CPNEFP au vu des résultats aux épreuves et de l'avis du jury d'évaluation.

EMPLOIS VISÉS

Ouvrier polyvalent · Ouvrier de production en boulangerie / pâtisserie · Opérateur de production · Pétrisseur · Boulanger-pâtissier.

CORRESPONDANCES UTILES

La fiche RNCP mentionne notamment des correspondances partielles avec le CAP Boulanger (RNCP37537) et le CQP Boulanger (RNCP38250). Les correspondances et équivalences sont à vérifier sur France Compétences à la date d'inscription.

ACCESSIBILITÉ

Les besoins liés à une situation de handicap sont étudiés en amont afin d'identifier les adaptations possibles du parcours, des moyens pédagogiques et des conditions d'évaluation.

RÉFÉRENT HANDICAP	JOSEPH Dilenord · 0690 33 40 61
CONTACT CENTRE	0690 20 40 61 · d.joseph@coralitasxmformations.com
ADRESSE FORMATION	7 rue de Friar's Bay · 97150 Saint-Martin
TARIF / FINANCEMENT	Sur devis · financement étudié selon le statut et le dispositif mobilisé

Source réglementaire principale : France Compétences, fiche RNCP42061, consultée le 06/08/2026. Le contenu pédagogique CORALITA est construit en correspondance avec les activités et compétences du référentiel.

Document d'information CORALITA SXM FORMATIONS. Le volume horaire, le calendrier, le délai d'accès et les modalités financières sont contractualisés avant l'entrée en formation.