

# CQP boulanger

## Certificat de qualification professionnelle

Sans niveau spécifique

[Code Certif Info N°90375]



### Type de titre / diplôme

Certification active

## Descriptif, Objectif et Programme

### Descriptif

- Gestion de la relation client
- Maintien du bon état marchand du rayon
- Suivi des stocks et gestion de la réserve
- Évolution dans son environnement de travail
- Vente conseil
- Suivi qualité et expertise produits boulangerie/viennoiserie
- Fabrication du pain
- Cuisson du pain et viennoiserie

### Objectif

Le (la) titulaire est capable de :

- Accueillir, informer et orienter le client
- Traiter les réclamations clients afin de préserver une relation commerciale de qualité
- Conseiller un client
- Assurer le bon état marchand du/des rayon(s) (Approvisionnement, maintien marchand, et contrôle de la qualité des produits)
- Implanter les produits dans le rayon (notion générale)
- Réaliser, mettre à jour et suivre le balisage et l'étiquetage du rayon
- Mettre en valeur les produits dans le rayon et assurer leur visibilité
- Lutter contre la démarque
- Mettre en oeuvre les consignes en matière de réalisation d'inventaires
- Utiliser les outils en vigueur en matière de suivi de stock
- Mettre en oeuvre les consignes en matière de tenue des réserves (rangement et nettoyage)
- Entretenir le matériel de rangement et de manutention
- Contrôler la réception des marchandises
- Enregistrer des entrées de stock
- Adapter sa communication en fonction de son interlocuteur
- Contribuer à diffuser l'information
- Respecter les règles collectives
- Travailler en équipe
- Contribuer dans un groupe
- Partager son savoir-faire
- Comprendre les grands principes de la politique de l'enseigne et de son fonctionnement
- Comprendre les évolutions numériques
- Analyser les besoins du client
- Proposer des produits et services adaptés
- Echanger avec le client et conclure la vente

- Prendre et tenir le poste, et mettre en oeuvre les procédures et consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, propres au rayon boulangerie
- Mettre en valeur les produits dans le rayon boulangerie
- Informer et conseiller le client sur le produit et sa préparation
- Prendre une commande
- Entretien et nettoyer le matériel, les meubles et le poste de travail
- Réaliser et façonner la pâte
- Respecter le temps de fermentation
- Préparer les produits avant la cuisson
- Cuire le pain et les viennoiseries
- Conditionner les produits

## Poursuite et débouchés

### Débouchés

Le titulaire du CQP boulanger/ère travaille au sein du rayon boulangerie d'un magasin de la grande distribution, relevant de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire (CCN 3305).

Relèvent de cette branche, les entreprises de 11 salariés et plus, réparties en sept principaux formats :

- Les hypermarchés : magasins de détail non spécialisés à prédominance alimentaire d'au moins 2 500 m<sup>2</sup> de surface offrant un assortiment de 25 000 à 40 000 références.
- Les supermarchés : magasins de détail non spécialisés à prédominance alimentaire de plus de 400 m<sup>2</sup> et de moins de 2 500 m<sup>2</sup> de surface, offrant un assortiment de 3 000 à 12 000 références.
- Les supérettes : magasins de détail non spécialisés à prédominance alimentaire d'une surface de vente comprise entre 120 et 400 m<sup>2</sup>.
- Les entrepôts de logistique
- Les entreprises de commerce de gros : grossistes, dont le cash and carry. Leurs principaux clients sont des épiciers, des restaurateurs et hôteliers, d'autres commerçants de détail et des collectivités publiques ou privées.
- Les sièges sociaux et les centrales d'achat
- Les drives.

Métiers visés : Boulanger / boulangère

## Autres informations

### RNCP

Inscrit sur demande

### Valideur

Fédération du commerce et de la distribution

### Pour en savoir plus

<http://www.fcd.fr/>

### Session de l'examen

Année de la première session	Année de la dernière session
Information non communiquée	Information non communiquée

### Domaine(s) de formation

21538 : Boulangerie

**Lien(s) vers les métiers (ROME)**

D1102 : Boulangerie - viennoiserie

**Groupes formation emploi (GFE)**

K : Production alimentaire

**Domaine de spécialité (NSF)**

221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

**Accessibilité**

Formation initiale	Formation continue	Apprentissage	Contrat de pro	VAE	Demande individuelle
Non	Oui	Non	Oui	Oui	Non

**Eligibilité au Compte Personnel de Formation (CPF)**

Identifiant CPF	Début de validité	Fin de validité
306910	01/03/2019	Information non communiquée

**Textes officiels**[Convention collective du 12/07/2001](#)**Publication** : 30/11/-0001**Descriptif** : Convention collective nationale du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire du 12 juillet 2001. Etendue par arrêté du 26 juillet 2002 JORF 6 août 2002. Brochure n° 3305 - IDCC 2216**URL** : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichIDCC.do?idConvention=KALICONT000005635085>**Création** : Oui[Arrêté du 27/12/2018](#)**Publication** : 04/01/2019**Descriptif** : Arrêté du 27 décembre 2018 portant enregistrement au Répertoire national des certifications professionnelles**Code NOR** : MTRD1835271A**URL** : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000037941704>**Modification** : Oui

*Informations mises à jour le 16/01/2020 par Certif Info.*

*<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-90375.html>*