Référentiel de Compétition Métier

MÉTIER N°47
BOULANGERIE

Soumis par :
Valérie MEYER, Experte Référente Territoriale WorldSkills France
Martin LATTAY, Expert National WorldSkills France
Émile BLAQUE, Expert Europe WorldSkills France
Xavier TAFFET, Expert Monde WorldSkills France

Date de publication (par WorldSkills France : 19/10/2026

© WorldSkills France (WSFR) se réserve tous les droits relatifs aux documents rédigés pour ou au nom de WSFR et comprenant leur traduction et leur envoi par voie électronique. Ce matériel peut être reproduit à des fins professionnelles et pédagogiques non commerciales, à la condition que le logo de WorldSkills France et la déclaration concernant les droits d'auteur restent en place.

1. DESCRIPTION DU MÉTIER

Le boulanger est un professionnel du secteur de l'alimentaire. Il conçoit et réalise une grande variété de pains, de viennoiseries, des produits de restauration boulangère ainsi que la mise en valeur de toutes ces productions par un décor utilisant toutes les techniques, dans le respect des règles d'hygiène en vigueur permettant un travail irréprochable. Il assure les différentes étapes de fabrication des produits boulangers quelles que soit les conditions matérielles en utilisant toutes les méthodes de travail afin d'obtenir des produits présentant des qualités optimales, tant gustativement que nutritionnellement.

Pour s'épanouir pleinement dans son métier, le boulanger doit avant tout être passionné, créatif pour développer sa fibre artistique afin de mettre en avant ses productions avec des techniques de décor, curieux et attentif en s'adaptant aux demandes nouvelles de la clientèle (sans gluten, sans sucre, végan …). Dans ce métier, il est donc très important de savoir s'organiser et gérer son travail, de développer des qualités de manager et de faire preuve de résistance physique, même si sur ce point, les dernières avancées techniques et technologiques ont fortement réduit la pénibilité.

S'il dispose d'un capital et de bonnes compétences en comptabilité/gestion, un boulanger peut tout à fait s'installer à son compte mais les récentes évolutions du métier, caractérisées par l'ouverture de la filière au secteur industriel, offrent de nouvelles perspectives de carrière à ce métier, véritable symbole de notre société surtout depuis l'inscription des savoir-faire de la baguette au patrimoine immatériel de l'UNESCO.

2. COMPETENCES EVALUEES EN COMPETITION

La compétition est une démonstration et évolution de tout ou partie des compétences associées avec le métier en question. Le sujet d'épreuve est uniquement composé de travaux pratiques.

	Régional	**Qualification**	**Finale**
	Produits de bases demandés	Produits plus évolués demandés	L'ensemble des productions sont demandés
C1. Organiser et planifier sa production			
Analyser un sujet de compétition et identifier les contraintes techniques, quantitatives et temporelles.	X	X	X
Élaborer un plan de production cohérent permettant le respect des délais imposés.	X	X	X
Enchaîner les fabrications de manière logique et efficiente.	X	X	X
Gérer simultanément plusieurs productions tout en maintenant la qualité attendue.	X	X	X
C2. Préparer et gérer les matières premières			
Sélectionner les matières premières adaptées aux produits à réaliser.	X	X	X
Contrôler leur qualité et leur conformité.	X	X	X
Calculer avec précision les quantités nécessaires à la production.	X	X	X
C3. Réaliser les fabrications de boulangerie			
Mettre en œuvre l'ensemble des techniques de pétrissage adaptées aux produits.	X	X	X
Maîtriser les processus de fermentation et leurs incidences sur les qualités organoleptiques.	X	X	X
Conduire les cuissons en fonction des caractéristiques recherchées.	X	X	X
C4. Réaliser les fabrications de viennoiserie			
Maîtriser les techniques de tourage, de fermentation et de cuisson spécifiques aux viennoiseries.		X	X
Produire des viennoiseries de qualité constante répondant aux critères de présentation, de texture et de goût.	X		X
Respecter les caractéristiques traditionnelles et commerciales des produits fabriqués.	X	X	X
C5. Réaliser des produits de restauration boulangère			
Élaborer des produits adaptés à la consommation immédiate.	X	X	X
Associer les ingrédients de manière équilibrée et cohérente.	X	X	X
Garantir la qualité gustative, nutritionnelle et visuelle des réalisations.	X	X	X

C6. Mettre en œuvre des techniques de finition et de présentation			
Réaliser les décors et finitions adaptés aux produits.	X	X	X
Valoriser les fabrications par une présentation esthétique et commerciale.	X	X	X
Concevoir des présentations attractives répondant au thème ou au cahier des charges de la compétition.	X	X	X
C7. Faire preuve de créativité et d'innovation			
Développer des recettes originales tout en respectant les contraintes du métier.	X	X	X
Adapter ou revisiter des produits traditionnels.	X	X	X
Créer des formes, assemblages ou présentations innovants valorisant le savoir-faire du compétiteur.	X	X	X
Compétences en hygiène, sécurité et développement durable			
C8. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire			
Respecter les principes de la méthode HACCP.	X	X	X
Garantir la sécurité sanitaire des produits tout au long de la fabrication.	X	X	X
Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire irréprochable.	X	X	X
C9. Travailler en sécurité			
Utiliser les équipements et matériels professionnels conformément aux règles de sécurité.	X	X	X
Prévenir tout risque pour soi-même et pour son environnement de travail.	X	X	X
Adopter des comportements professionnels respectueux des normes de sécurité.	X	X	X
C10. Adopter une démarche écoresponsable			
Réduire les pertes de matières premières.	X	X	X
Trier et gérer les déchets de production.	X	X	X
Optimiser l'utilisation des ressources et des consommables.	X	X	X
Compétences liées à la qualité des produits			
C11. Garantir la conformité des produits			
Respecter les réglementations et usages professionnels applicables.	X	X	X
Produire les quantités, formats et poids demandés.	X	X	X
Assurer une qualité constante des fabrications.	X	X	X
C12. Évaluer et améliorer la qualité des réalisations			
Contrôler les caractéristiques visuelles, gustatives et techniques des produits.	X	X	X

Identifier les écarts de qualité.	X	X	X
Mettre en œuvre les actions correctives nécessaires.	X	X	X
Compétences de communication professionnelle			
C13. Justifier ses choix techniques			
Présenter et argumenter ses méthodes de fabrication.	X	X	X
Expliquer les choix de matières premières, de procédés et d'organisation.	X	X	X
Mobiliser les connaissances scientifiques, technologiques et professionnelles nécessaires.	X	X	X
C14. Constituer un dossier technique de compétition			
Rédiger des fiches techniques complètes et exploitables.	X	X	X
Présenter les recettes, processus, photographies et données techniques des réalisations.	X	X	X
Structurer un dossier professionnel conforme aux exigences du concours.	X	X	X

TABLEAU DE SYNTHESE DES COMPETENCES EVALUEES EN COMPETITION

Le tableau ci-dessous présente pour chaque compétence évaluée, le niveau d'exigence attendu à chacune des trois étapes de la compétition (évolution progressive du niveau régional à la finale nationale).

Compétence	Régionale	Qualification	Finale nationale
A. Hygiène, sécurité et réglementation			
Respect des règles d'hygiène, de la sécurité alimentaire et de la démarche HACCP (tenue, hygiène corporelle, nettoyage du poste et du matériel)	Application des règles de base, sous vigilance du jury	Application rigoureuse et autonome sur l'ensemble de l'épreuve	Maîtrise irréprochable et constante, sans rappel, sur les 3 jours de compétition
Utilisation sécurisée des équipements électromécaniques du poste	Utilisation encadrée des équipements courants (pétrin, four)	Utilisation autonome de l'ensemble du parc matériel mis à disposition	Utilisation experte et sécurisée de tous les équipements, y compris spécifiques
Respect des réglementations spécifiques à chaque produit fabriqué	Connaissance des dénominations réglementaires de base (pain de tradition, etc.)	Application systématique sur une gamme élargie de produits	Maîtrise experte sur l'ensemble des catégories (pains spéciaux, pâtes levées feuilletées…)

B. Organisation et gestion de production			
Organisation du poste de travail et enchaînement des tâches	Organisation simple sur un module et un temps d'épreuve court	Organisation de plusieurs productions menées en parallèle	Organisation experte et autonome sur 3 jours et plusieurs modules
Respect du temps imparti et réalisation de la commande (quantités, variétés, poids)	Production restreinte réalisée dans les délais impartis	Production plus large et variée réalisée dans les délais impartis	Ensemble des modules (pains courants, spéciaux, viennoiseries, pièce artistique) réalisé dans les délais
Gestion optimisée des matières premières, limitation des pertes et des déchets	Sensibilisation à la gestion des matières premières et des pertes	Gestion maîtrisée des quantités et limitation des pertes	Gestion experte et optimisée des matières premières, pertes et déchets sur l'ensemble de la compétition
Stockage des matières premières et des produits finis dans de bonnes conditions	Respect des conditions de stockage de base	Gestion autonome du stockage sur l'ensemble de l'épreuve	Gestion experte et anticipée du stockage sur 3 jours de compétition
C. Techniques de fabrication (pains, pâtes, viennoiseries)			
Maîtrise des techniques de pétrissage, de fermentation et de cuisson	Maîtrise des techniques de base	Maîtrise élargie à une gamme plus variée	Maîtrise experte de l'ensemble des techniques
Compréhension et réalisation de produits de boulangerie / viennoiserie / restauration boulangère	Réalisation de produits de base	Réalisation d'une gamme élargie et plus technique	Réalisation de l'ensemble des familles en intégrant la technicité et la précision.
Respect des principes de base de combinaison des ingrédients	Application des recettes et dosages de base	Adaptation des recettes à des contraintes techniques imposées	Maîtrise experte des équilibres et de la formulation sur des recettes complexes
Respect des traditions boulangères	Connaissance des produits	Application rigoureuse des	Valorisation experte du patrimoine

	traditionnels régionaux	savoir-faire traditionnels	boulanger français
D. Créativité, décor et présentation des produits			
Maîtrise des techniques de décor et réalisation d'une pièce artistique	Non systématiquement exigé	Réalisation d'un décor simple	Réalisation d'une pièce artistique aboutie et personnelle
Créativité, imagination et originalité des recettes et des formes proposées	Créativité encouragée sur un nombre limité de produits	Créativité attendue sur une gamme élargie de produits	Créativité et originalité exigées sur l'ensemble des productions
Degré de perfection et mise en valeur des produits obtenus (aspect et goût)	Finition soignée attendue	Finition régulière sur l'ensemble de la production	Perfection technique et esthétique exigée sur tous les modules
Choix pertinent des matières premières	Utilisation des matières premières fournies	Choix argumenté parmi les matières premières disponibles	Sélection experte optimisant la qualité et la régularité du produit fini
E. Communication professionnelle			
Présentation au jury d'une fiche technique complète (recette, photos, processus, matières premières)	Fiche technique simplifiée	Fiche technique complète par module	Dossier complet, relié, édité en couleur et sur clé USB, pour l'ensemble des modules

3. MODALITE DES EPREUVES

FORMAT / STRUCTURE DU SUJET D'ÉPREUVE

	Régionale :	**Qualification**	**Finale :**
Épreuve A - Jour 1	Durée 6h maximum Réalisation des produits en liens avec la commande : Pains, viennoiseries, décors et restauration boulangère	Durée 8h La durée peut être adapté en fonction des particularités du lieu. Groupe1 A adapter en fonction des effectifs et du plateau technique	Mise en place 4h le premier jour pour le groupe A La durée peut être adapté en fonction des particularités du lieu.
Épreuve B - Jour 2	Sujet complémentaire à la liberté des régions.	Durée 8h Groupe 2 A adapter en fonction des effectifs et du plateau technique La durée peut être adapté en fonction des particularités du lieu.	5h le 2ème jour pour le groupe A Puis 4h pour le groupe B La durée peut être adapté en fonction des particularités du lieu.
Épreuve C - Jour 3	Sujet complémentaire à la liberté des régions.		5h le 3ème jour pour le groupe B La durée peut être adapté en fonction des particularités du lieu.

DISTRIBUTION / CIRCULATION DU SUJET D'ÉPREUVE

Régionale	Le sujet est à transmettre 2 mois avant l'épreuve.
Qualification	Le sujet pourra être transmis environ 1 mois avant l'épreuve.
Nationale	Le sujet pourra être révélé aux compétiteurs environ 1 mois avant la finale.

La version définitive du sujet sera divulguée aux compétiteurs avant de début de l'épreuve.

MODULES

Module Régionale		Module Qualification	Module Nationale
A	Variété pain	Variété pain	Organisation
B	Pâte levée	Viennoiserie	Pain de consommation courante ou tradition française
C	Restauration boulangère	Restauration boulangère	Pains spéciaux
D	Décor	Décor	Pâte levée feuilleté
E	Hygiène	Organisation et hygiène	Viennoiserie levée
F			Restauration boulangère
G			Pièce artistique
H			Panier mystère

4. EVALUATION

CRITÈRES D'ÉVALUATION ET REPARTITION DES POINTS

Répartition des points par critères.

Le tableau ci-dessous permet de présenter la répartition des points par domaines.

Le total est toujours sur 100.

Cette répartition n'est qu'un exemple.

Régionale

SECTION	Domaine de compétences	NOTE		
		Jugement (si applicable)	**Objectif**	**Total**
A	Variété pain			**25**
B	Variété viennoiserie			**27**
C	Restauration boulangère			**15**
D	Pièce artistique			**15**
E	Organisation et hygiène			**11**
F	Panier mystère			**7**
	Total :			**100**

Ces valeurs sont modifiables en fonction du sujet

Qualifications

SECTION	Domaine de compétences	NOTE		
		Jugement (si applicable)	**Objectif**	**Total**
A	Variété pain			**20**
B	Viennoiserie			**20**
C	Restauration boulangère			**10**
D	Pièce artistique			**20**
E	Organisation et hygiène			**25**
F	Panier mystère			**5**
	Total :			**100**

Ces valeurs sont modifiables en fonction du sujet

Finale nationale

SECTION	Domaine de compétences	NOTE		
		Jugement (si applicable)	**Objectif**	**Total**
A	Organisation et hygiène			**15**
B	Pain de consommation courante ou de tradition Française			**15**
C	Pain spéciaux			**15**
D	Pâte levée feuilletée			**15**
E	Viennoiserie levée			**10**
F	Restauration boulangère			**10**
G	Pièce artistique			**15**
H	Panier mystère			**5**
	Total :			**100**

Ces valeurs sont modifiables en fonction du sujet.

SPÉCIFICATION D'ÉVALUATION DU MÉTIER

Pour information, le « Judgement » est une notation subjective qui fait appel à l'appréciation des membres du jury (exemple : esthétique, finition…) Le « Measurement » est une notation objective correspondant à des critères mesurables (exemple : dimensions, tâche réalisée ou non...).

Des groupes de 3 jurés + 1 superviseur seront créés. Chaque groupe de jurés aura à noter des éléments de chaque catégorie (pains, viennoiseries, restauration boulangère, artistique).

Chaque groupe notera sur l'ensemble de la compétition et aura approximativement le même nombre de points à attribuer.

En boulangerie, beaucoup de points sont du « Judgement », il faudra donc noter à l'aide des cartes allant de 0 à 3 dans une salle de notation dédiée à cela. Les points en « Measurement » (notation objective) seront notés collégialement par le groupe de jurés affecté à ces points.

EXIGENCES DE SÉCURITÉ LIEES AU MÉTIER

Respect des normes en vigueur sur la sécurité des biens et des personnes, hygiène et contrôles de sécurité.

5. ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIAUX

LISTE D'INFRASTRUCTURES

La liste des infrastructures reprend tous les équipements courants, matériaux et installations mis à disposition des compétiteurs sur les espaces de concours en général.

Exemple :

- Four à sole (avec branchement à l'eau afin d'avoir de la buée);
- Four ventilé ;
- Pétrin spirale ;
- Batteur mélangeur ;
- Tour réfrigéré ;
- Laminoir ;
- Surgélateur ;
- Échelle de stockage ;
- Froid positif de stockage ;
- Chambre de fermentation (avec raccordement à l'eau car il y a besoin d'humidité)
- Plonge ou nécessaire pour faire la vaisselle (avec eau chaude)

La liste d'infrastructure pour les qualifications dépendra des lieux de la compétition.

MATÉRIELS, ÉQUIPEMENTS ET OUTILS QUE LES COMPÉTITEURS APPORTERONT DANS LEUR CAISSE À OUTILS

- Seul le matériel non fourni peut être rapporté par le compétiteur, sachant que l'ensemble du matériel ne peut pas dépasser 60cm/40cm au sol.
- Seul les matières premières **brutes** non fournies par le concours peuvent être apportées par le compétiteur.
- Le compétiteur pourra apporter une servante comprenant son petit matériel ainsi que des bassines, casseroles, poêles dont il aura besoin et qui n'est pas fourni par l'organisation de la compétition.

Une liste complémentaire pourra être distribuée 1 mois environ avant la compétition de la finale nationale et/ou apparaître sur le sujet d'épreuve.

MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS INTERDITS SUR L'ESPACE DE COMPÉTITION

- Pas de photos prises par les compétiteurs durant les épreuves.

Une liste complémentaire pourra être distribuée lors du séminaire de préparation à la Compétition Nationale et/ou apparaitre sur le sujet d'épreuve.

DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES AU RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTITION

Le Référentiel de Compétition Métier ne contient que des informations relatives au métier. Il doit donc être utilisé en association avec le règlement de la Compétition Nationale des Métiers et ne peut contredire ce Règlement. En cas de contradiction qui resterait dans le présent document, c'est le Règlement de la Compétition qui prime.