BRIEL

BEURRE & MIEL ARTISAN — BOULANGERIE ET RESTAURATION

FICHE D'IDENTITÉ — BRIEL

Nom du certificat	BRIEL — BEURRE & MIEL ARTISAN — BOULANGERIE ET RESTAURATION
Code CRC	BRI00207FS112026
Code fiche (RCI)	**RICC1760**
Domaine(s)	BOULANGERIE | RESTAURATION | ARTISANAT ALIMENTAIRE | PRODUCTION ARTISANALE | GASTRONOMIE
Entité concernée	Boulangeries artisanales, Pâtisseries, Restauration, Industries agroalimentaires, Confiseries, Traiteurs
Niveau de qualification	Niveau 6 (Bac + 3 et Bac + 4)
État	Active
Date d'échéance	13.11.2030
Organisme certificateur	FAIF – Fonds d'Accréditation Internationale pour la Formation, les Services, les Procédés et les Produits | RNA : W784010533
Régulateur	RICC – Régulation Internationale des Compétences et des Certifications Professionnelles
Base légale	Arrêté du 22 mars 2023, BO RICC n°1549 du 22 mars 2023
Date de décision	13.11.2026
Date de publication de la fiche	13.11.2026
Date de début des parcours	13.12.2026
Date de dernière délivrance	13.11.2030

APERÇU ET DESCRIPTION DE LA CERTIFICATION BRIEL

La certification BRIEL — BEURRE & MIEL ARTISAN est un label FAIF célébrant l'artisanat alimentaire, la boulangerie et la restauration.

Elle certifie les artisans et professionnels maîtrisant les techniques de boulangerie, de pâtisserie et de production artisanale alimentaire. BRIEL — Beurre & Miel — évoque la richesse et la douceur des produits artisanaux africains et francophones. Domaines de compétence : Boulangerie artisanale : Techniques de panification, pains traditionnels africains et français, pains spéciaux, levain naturel, MEB (mise en place en boulangerie), four à bois ; Pâtisserie et

viennoiserie : Viennoiseries (croissants, pains au chocolat), pâtisseries africaines et françaises, gâteaux et entremets, travail du sucre et du chocolat ; Production artisanale alimentaire : Confection du beurre et du miel artisanaux, conserves et confitures, transformation des produits locaux, hygiène alimentaire HACCP ; Gestion d'une boulangerie : Gestion des achats matières premières, calcul des coûts, management d'équipe en boulangerie, développement commercial, démarches qualité.

Activités et secteurs visés	Types d'emploi ciblés
Boulangeries artisanales | Pâtisseries | Restauration | Industries agroalimentaires | Confiseries | Traiteurs	Artisan Boulanger, Pâtissier, Responsable Production Boulangerie, Gérant de Boulangerie, Chef Pâtissier, Formateur Arts Culinaires

RÉFÉRENTIELS ET SOUS-CERTIFICATIONS — BRIEL

Code	Sous-certification	Type	Profils cibles
`BRIEL-CERT`	**BRIEL — CERTIFIED SKILLS**	Niveau Base	Artisan Boulanger, Pâtissier, Responsable Production Boulangerie, Gérant de Boulangerie, Chef Pâtissier, Formateur Arts Culinaires
`BRIEL-PROF`	**BRIEL — PROFESSIONAL SKILLS**	Niveau Expert	Artisan Boulanger, Pâtissier, Responsable Production Boulangerie, Gérant de Boulangerie, Chef Pâtissier, Formateur Arts Culinaires

CLIENTS POTENTIELS ET MARCHÉS CIBLES — BRIEL

Segment	Description	Profils potentiels ciblés
Entreprises et Organisations	PME, ETI, grandes entreprises, multinationales, groupements professionnels cherchant à certifier et valoriser les compétences de leurs collaborateurs.	
Professionnels en Activité	Cadres, managers et techniciens souhaitant valider, renforcer et faire reconnaître officiellement leurs compétences dans leur domaine d'expertise.	
Demandeurs d'Emploi & Reconversion	Personnes en recherche d'emploi ou en reconversion professionnelle souhaitant acquérir une certification reconnue pour accélérer leur retour à l'emploi.	

Segment	Description	Profils potentiels ciblés
Établissements de Formation	Écoles, universités, centres de formation agréés FAIF intégrant la certification dans leurs cursus comme débouché professionnel certifié.	

BRIEL — CERTIFIED SKILLS (NIVEAU BASE)

APERÇU ET PROFILS VISÉS

Les modules et compétences suivants constituent le référentiel de la certification CERTIFIED SKILLS. La maîtrise de ces éléments est validée par des évaluations théoriques et pratiques dans le contexte professionnel du domaine.

COMPÉTENCES MÉTIERS — BRIEL — CERTIFIED SKILLS

Code	Compétence	Niveau
M1	Techniques de boulangerie et pâtisserie : Panification artisanale (levures, levains, pâtes), pains africains et français, viennoiseries, pâtisseries, hygiène alimentaire HACCP en boulangerie.	Basique
M2	Production artisanale alimentaire : Fabrication du beurre et du miel artisanaux, conserves et confitures, transformation des matières premières locales, conditionnement et étiquetage alimentaire.	Basique
M3	Gestion d'une boulangerie artisanale : Gestion des approvisionnements en matières premières, calcul des coûts et marges en boulangerie, gestion des stocks, relation fournisseurs artisanaux.	Intermédiaire
M4	Commerce et développement artisanal : Vente directe et circuits courts, développement commercial d'une boulangerie, communication artisanale (réseaux sociaux, marché local), labellisation artisanale.	Intermédiaire
Total		**4**

COMPÉTENCES COMPORTEMENTALES — BRIEL — CERTIFIED SKILLS

Code	Compétence	Niveau
C1	Maîtrise des techniques artisanales : Dextérité dans les gestes artisanaux, contrôle de la qualité organoleptique des produits, créativité dans la conception des recettes.	Tous niveaux
C2	Communication et relation client artisanale : Accueil et conseil client en boulangerie, storytelling autour des produits artisanaux, communication de la tradition artisanale.	Tous niveaux
C3	Travail en équipe artisanale : Encadrement des apprentis et ouvriers boulangers, transmission des savoir-faire artisanaux, organisation du travail en atelier.	Tous niveaux
C4	Adaptabilité artisanale : Adaptation des recettes aux matières premières disponibles localement, créativité pour proposer de nouveaux produits artisanaux.	Intermédiaire
Total		**4**

VOIES D'ACCÈS À LA CERTIFICATION

Voie d'accès	Oui	Non	Jury
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		NON	
En contrat d'apprentissage	OUI		Oui
Après un parcours de formation continue	OUI		Oui
En contrat de professionnalisation ou d'alternance		NON	
Par candidature individuelle		NON	
Par Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)	OUI		Oui

Prérequis : CAP boulangerie-pâtisserie ou expérience artisanale équivalente. 2 ans de pratique artisanale. Évaluation pratique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Bloc de compétences	Modalité d'évaluation
Bloc 1 — Fondamentaux métier	Évaluation des connaissances fondamentales du domaine, des concepts clés, de la réglementation applicable et du contexte professionnel.
Bloc 2 — Application professionnelle	Mise en pratique des compétences sur des situations professionnelles réelles ou simulées, cas pratiques et exercices d'application.
Bloc 3 — Performance et résultats	Évaluation de la capacité à produire des résultats mesurables, à optimiser les processus et à démontrer une maîtrise opérationnelle avancée.
Bloc 4 — Compétences comportementales	Évaluation des postures professionnelles, de la communication, du travail en équipe, du leadership et des comportements éthiques.

Score global >= 90/100 — Seuil minimal >= 65/100 par bloc (en dessous, reprise de l'examen du bloc) — Validité : 3 ans, renouvellement possible — Jury paritaire FAIF composé de professionnels du secteur et d'experts pédagogiques — Examen en présentiel, à distance sécurisé ou mixte.

BRIEL — PROFESSIONAL SKILLS (NIVEAU EXPERT)

APERÇU ET PROFILS VISÉS

Les modules et compétences suivants constituent le référentiel de la certification PROFESSIONAL SKILLS. Ce niveau valide une maîtrise approfondie et stratégique du domaine, intégrant des dimensions managériales, de leadership et de transformation organisationnelle.

COMPÉTENCES MÉTIERS — BRIEL — PROFESSIONAL SKILLS

Code	Compétence	Niveau
M1	Techniques de boulangerie et pâtisserie : Panification artisanale (levures, levains, pâtes), pains africains et français, viennoiseries, pâtisseries, hygiène alimentaire HACCP en boulangerie.	Basique
M2	Production artisanale alimentaire : Fabrication du beurre et du miel artisanaux, conserves et confitures, transformation des matières premières locales, conditionnement et étiquetage alimentaire.	Basique
M3	Gestion d'une boulangerie artisanale : Gestion des approvisionnements en matières premières, calcul des coûts et marges en boulangerie, gestion des stocks, relation fournisseurs artisanaux.	Intermédiaire
M4	Commerce et développement artisanal : Vente directe et circuits courts, développement commercial d'une boulangerie, communication artisanale (réseaux sociaux, marché local), labellisation artisanale.	Intermédiaire
M5	Développement et innovation artisanale : Développement de nouveaux produits artisanaux, fusion des traditions culinaires africaines et françaises, innovation en boulangerie.	Avancé
M6	Formation et transmission artisanale : Formation des boulangers artisans, compagnonnage, transmission des savoirs artisanaux, création de centres de formation artisanaux.	Avancé
M7	Leadership artisanal et entrepreneuriat : Création et développement d'une boulangerie artisanale, gestion d'une chaîne de boulangeries, partenariats avec des restaurateurs.	Expert
M8	Excellence artisanale et qualité : Participation aux concours artisanaux, labellisation de qualité artisanale, optimisation des processus de production.	Expert
Total		**8**

COMPÉTENCES COMPORTEMENTALES — BRIEL — PROFESSIONAL SKILLS

Code	Compétence	Niveau
C1	Maîtrise des techniques artisanales : Dextérité dans les gestes artisanaux, contrôle de la qualité organoleptique des produits, créativité dans la conception des recettes.	Tous niveaux

Code	Compétence	Niveau
C2	Communication et relation client artisanale : Accueil et conseil client en boulangerie, storytelling autour des produits artisanaux, communication de la tradition artisanale.	Tous niveaux
C3	Travail en équipe artisanale : Encadrement des apprentis et ouvriers boulangers, transmission des savoir-faire artisanaux, organisation du travail en atelier.	Tous niveaux
C4	Adaptabilité artisanale : Adaptation des recettes aux matières premières disponibles localement, créativité pour proposer de nouveaux produits artisanaux.	Intermédiaire
C5	Influence artisanale : Représentation dans les chambres de métiers, influence sur les normes artisanales alimentaires africaines.	Intermédiaire
C6	Vision entrepreneuriale artisanale : Développement de la boulangerie artisanale africaine, valorisation des traditions culinaires locales, vision d'exportation.	Avancé
C7	Gestion du changement artisanal : Transition vers des pratiques plus durables, intégration d'ingrédients locaux et biologiques, modernisation des ateliers artisanaux.	Avancé
Total		**7**

VOIES D'ACCÈS À LA CERTIFICATION

Voie d'accès	Oui	Non	Jury
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		NON	
En contrat d'apprentissage	OUI		Oui
Après un parcours de formation continue	OUI		Oui
En contrat de professionnalisation ou d'alternance		NON	
Par candidature individuelle		NON	
Par Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)	OUI		Oui

Prérequis : CAP boulangerie-pâtisserie ou expérience artisanale équivalente. 2 ans de pratique artisanale. Évaluation pratique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Bloc de compétences	Modalité d'évaluation
Bloc 1 — Fondamentaux métier	Évaluation des connaissances fondamentales du domaine, des concepts clés, de la réglementation applicable et du contexte professionnel.
Bloc 2 — Application professionnelle	Mise en pratique des compétences sur des situations professionnelles réelles ou simulées, cas pratiques et exercices d'application.
Bloc 3 — Performance et résultats	Évaluation de la capacité à produire des résultats mesurables, à optimiser les processus et à démontrer une maîtrise opérationnelle avancée.
Bloc 4 — Compétences comportementales	Évaluation des postures professionnelles, de la communication, du travail en équipe, du leadership et des comportements éthiques.

Score global >= 90/100 — Seuil minimal >= 65/100 par bloc (en dessous, reprise de l'examen du bloc) — Validité : 3 ans, renouvellement possible — Jury paritaire FAIF composé de professionnels du secteur et d'experts pédagogiques — Examen en présentiel, à distance sécurisé ou mixte.

Vérifier cette certification

Cette fiche fait foi telle qu'elle est publiée au répertoire de la RICC. Scannez le code ou ouvrez : **https://ricc.in/repertoire/RICC1760**