

CTM VENDEUR EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

NIVEAU 3



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

PRÉREQUIS

- Jeune ayant 15 ans révolus sorti de 3^e ou 16 ans révolus si niveau inférieur, salarié du secteur ou en conversion.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.
- Jeunes et adultes : niveau 3^e recommandé.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

PROGRAMME

- Techniques de vente et relation client
- Connaissance des produits de boulangerie et pâtisserie
- Mise en valeur et merchandising
- Encaissement et gestion commerciale courante
- Hygiène, sécurité alimentaire et réglementation
- Communication professionnelle et travail en équipe
- Environnement juridique et organisation du point de vente

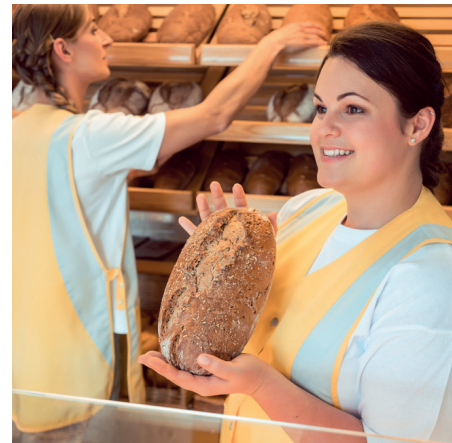
DURÉE

12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le CTM Vendeur en boulangerie-pâtisserie vous forme à conseiller et servir la clientèle au sein d'une boutique artisanale ou d'un point de vente en grande distribution.

Vous apprendrez à accueillir les clients, identifier leurs attentes, présenter les produits et leur indiquer les spécificités des pains, viennoiseries, pâtisseries ou services proposés. Vous serez également chargé de prendre et transmettre les commandes, d'organiser l'espace de vente, de réapprovisionner les vitrines et de veiller à l'attractivité des présentations.

La formation intègre les notions d'hygiène alimentaire, la gestion des stocks et la tenue de caisse. Ces compétences vous permettront d'assurer un service de qualité et de participer à la fidélisation de la clientèle.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Manipuler les produits de boulangerie-pâtisserie avec soin, en veillant à respecter scrupuleusement les règles d'hygiène
- Appliquer les consignes du chef d'entreprise, du responsable des ventes lors de la mise en place des produits avant l'ouverture, ainsi que lors des réapprovisionnements en cours de journée
- Participer à la mise en valeur des produits et de la boutique
- Contribuer, par son savoir-être, à la bonne image de l'entreprise et à la fidélisation de la clientèle
- Etiqueter et afficher les prix des produits en fonction de leur nature et de la réglementation en vigueur
- Emballer les produits de boulangerie-pâtisserie et procéder à l'encaissement des ventes

SAVOIR-ÊTRE

- **Relation client** : accueillir avec sourire et fidéliser la clientèle.
- **Sens commercial** : promouvoir les produits et conclure les ventes.
- **Organisation** : gérer les stocks, la mise en place et la caisse.
- **Polyvalence** : s'adapter aux différentes tâches au sein du magasin.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu veux vendre pains et pâtisseries avec passion, sourire et sens du détail.
- Tu es à l'aise avec la caisse, la mise en rayon et la rotation des produits.
- Tu aimes conseiller, fidéliser les gourmands et proposer découvertes culinaires.
- Tu ambitionnes de devenir responsable de boutique et organiser vitrine et équipe.

CTM VENDEUR EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

NIVEAU 3

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

LIEU(X) DE FORMATION

DIJON (CÔTE-D'OR)
cmaformation21@artisanat-bfc.fr
30 06

BESANÇON (DOUBS)
cmaformation25@artisanat-bfc.fr
30 06

**BELFORT-TRÉVENANS
(TERRITOIRE DE BELFORT)**
cmaformation90@artisanat-bfc.fr
30 06

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

CMA FORMATION

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale ou partielle

DÉBOUCHÉS

Vendeur en boulangerie-pâtisserie
Responsable des ventes d'une entreprise multi-site (point chaud ou point froid)
Serveur en café brasserie, en restaurant ou serveur d'étage, employé de restaurant

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

CAP Boulanger
CAP Pâtissier
CAP Equipier polyvalent du commerce

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr



CTM Vendeur en boulangerie-pâtisserie
N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP39257.
Certificateur : CMA France.
Date d'enregistrement de la certification : 14/04/2012