

CTM VENDEUR EN BOULANGERIE- PÂTISSERIE

NIVEAU 3



Jeune ayant 15 ans révolus sorti de 3e 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).



Enseignements Généraux :

- Communication en langue vivante étrangère
- Arts Appliqués
- Gestion de base

Enseignements professionnels :

- Relation clientèle
- Communication professionnelle
- Organisation du travail
- Technologie
- Pratique



12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le (la) Vendeur (se) en Boulangerie-Pâtisserie est un(e) employé(e) capable de renseigner les clients, de les conseiller sur le choix des produits de la boulangerie-pâtisserie dans le cadre d'une vente ou d'une prise de commande, en

magasin ou par téléphone.

Il (elle) s'assure de la bonne compréhension des attentes et des souhaits du client ainsi que de la transmission de ces informations à l'équipe de production. Le vendeur (se) en boulangerie-pâtisserie est chargé de la mise en place et du réapprovisionnement des vitrines et des panières.



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

DÉBOUCHÉS



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

POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



- CAP Boulanger(ère)
- CAP Pâtissier(ère)
- CAP Equipier Polyvalent du commerce

CTM VENDEUR EN BOULANGERIE- PÂTISSERIE

NIVEAU 3

CFA de la



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ



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



Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



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



**MERCUREY
(SAÔNE-ET-LOIRE)**

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audiovisuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

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 et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3.

Examen en fin de formation : validation totale ou partielle.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.