



VENDEUR EN BOULANGERIE- PATISSERIE

CTM

CERTIFICAT TECHNIQUE DES METIERS
RNCP N°15076

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le vendeur en boulangerie-pâtisserie travaille dans le secteur de l'alimentation, principalement dans les boulangeries et/ou pâtisseries du secteur artisanal.

Ce professionnel est capable de renseigner les clients, de les conseiller sur le choix des produits de boulangerie-pâtisserie dans le cadre d'une vente ou d'une prise de commande. Il (elle) s'assure de la bonne compréhension des attentes du client ainsi que de la transmission de ces informations à l'équipe de production.

La poursuite du parcours est possible vers un Baccalauréat Professionnel Vente en alimentation ou vers un CAP Pâtissier ou Boulanger.

OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de manipuler les produits de boulangerie-pâtisserie avec soin dans le respect des règles d'hygiène.
- ✓ Etre capable de renseigner les clients, de les conseiller sur le choix des produits ou lors d'une prise de commande en magasin, au téléphone, via un site internet, une messagerie.
- ✓ Etre capable d'appliquer les consignes de son responsable hiérarchique.
- ✓ Etre capable de participer à la mise en valeur des produits de la boutique, d'étiqueter, d'emballer, de procéder à la vente et à son encaissement.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois.

La formation se déroule sur 2 années en alternance - aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Bernard Stalter.

La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.

Autres situations : nous consulter.

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :

- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de présentations marchandes (décor, emballage) et de vente

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°15076.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Public « contrat d'apprentissage » :

- À partir de 15 ans et sortant de la classe de 3^{ème} (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter).

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.

Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter à Eschau.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter
21 rue des fusiliers marins - BP 30415
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER
Développeurs de l'apprentissage
03 88 59 00 80
developpeurs67@cm-alsace.fr

cfbs@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfaeschau



www.instagram.com/cfa_eschau

Taux de réussite



Taux de satisfaction



Taux d'insertion
professionnelle



1^{ère} promotion en apprentissage septembre 2022.



PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Mise en place des produits
- Réglementation
- Connaissance des produits, diététique, nutrition
- Moyens de paiement
- Hygiène et sécurité
- Emballage,
- Réalisation de produits de bases, fabrication de sandwiches, ...

MODULES GENERAUX

- Gestion de base
- Commercialisation et communication
- Savoir-être
- Communication en langue étrangère

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
 - quizz, QCM
 - exercices pratiques
 - présentation orale
 - évaluation par l'entreprise et en entreprise

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : Yves Trotziger © et GettyImages-525206402

Conditions générales
de vente



APPRENTI-ARTISAN ALSACE

- FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
- PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •
- GLACERIE • CONFISERIE •
- BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •
- PROTHÈSE DENTAIRE •
- FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

