



# VENDEUR EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

**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<sup>ème</sup> (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/cfbs67114u](https://www.facebook.com/cfbs67114u)



[www.instagram.com/cf\\_bernardstalter](https://www.instagram.com/cf_bernardstalter)

Taux de réussite	Taux de satisfaction globale	Taux d'insertion professionnelle	Taux de recommandation
/	/	/	/

Pas de session d'examen en 2023.



## 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 morale
  - 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



CENTRE DE FORMATION  
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN ALSACE

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

