



Lieu de formation

Rennes-Bruz

Le vendeur en boulangerie-pâtisserie

Le vendeur en boulangerie-pâtisserie est un employé 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 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 en boulangerie-pâtisserie est chargé de la mise en place et du réapprovisionnement des vitrines et des paniers.

Objectifs de la formation

La formation CTM Vendeur en boulangerie-pâtisserie permet d'acquérir les compétences suivantes :

- 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,
- Étiqueter 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.

Contenu de la formation

Blocs de compétences

RNCP39257BC01 - Assurer la vente et la prise de commande au sein d'une boulangerie-pâtisserie

RNCP39257BC02 - Assurer la mise en place des produits au sein de la boulangerie-pâtisserie

RNCP39257BC03 - Participer à l'organisation de la boulangerie-pâtisserie

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 39 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Certificat Technique des Métiers Vendeur en boulangerie-pâtisserie, titre CMA France, de niveau 3, inscrit au RNCP* : 39257

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39257/>



Durée

A minima 420h



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

Nouvelle formation

Taux de réussite aux examens

Nouvelle formation

Taux de satisfaction

Nouvelle formation

Taux d'insertion dont taux de poursuite d'étude

Nouvelle formation

Taux de rupture

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Aisance relationnelle
Sens de l'écoute
Disponibilité et courtoisie
Esprit d'initiative
Bonne présentation
Bonne résistance physique
Bonne connaissance des produits de boulangerie-pâtisserie
Respect des règles d'hygiène

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Boulangerie
Pâtisserie
Espace de vente de produits de boulangerie et de pâtisserie
Rayons boulangerie et pâtisserie de la grande ou moyenne distribution
Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de CMA Formation Bretagne :

- CAP Pâtissier
- CAP Boulanger
- CAP Équipier polyvalent de commerce

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Vendeur en boulangerie-pâtisserie
- Responsable des ventes

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

