



# VENDEUR EN BOULANGERIE- PATISSERIE

## CTM

CERTIFICAT TECHNIQUE DES METIERS  
ARRETE DU 05/04/2012  
RNCP N°39257  
CERTIFICATEUR : CMA FRANCE

### 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 : nous consulter.

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

Cette formation est accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue
- Autres : nous consulter.

### MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations comportent :

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

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°39257.

### 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.

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

cfbs@cm-alsace.fr

**Développeurs de l'apprentissage**

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER

03 88 59 00 80

developpeurs67@cm-alsace.fr

[www.eschau-formation.alsace](http://www.eschau-formation.alsace) - [www.cm-alsace.fr](http://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
100%	81%	61%	81%

« Source : Inserjeunes niveau national »



## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Bloc n°1 : Assurer la vente et la prise de commande au sein d'une boulangerie-pâtisserie
- Bloc n°2 : Assurer la mise en place des produits au sein de la boulangerie-pâtisserie

### MODULES GENERAUX

- Bloc n°3 : Participer à l'organisation de la boulangerie-pâtisserie

« Possibilité de valider un, des ou tous les blocs de compétences »

### 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.

### 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.

### MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation.
- Evaluation et suivi en entreprise

### INTERVENANTS

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



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 •

