



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

C.T.M. VENDEUR EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE



04ENR_FIP_CTMVendeurEnBoulangeriePâtisserie

Code(s) NSF : 221w

Code CPF : X

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Juillet 2024

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Etre éligible au contrat d'apprentissage

Aucun diplôme exigé

Statut :

Apprenti

Durée & accès :

- 12 semaines de cours sur 1 an (420H en centre de formation et 1400H en entreprise)

- Possibilité de parcours individualisé sur dossier

- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année

- **CERFA signé et conforme**

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat Technique des Métiers (C.T.M) Vendeur conseil en boulangerie-pâtisserie (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP39257) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti sera capable de réaliser les activités liées au métier de vendeur (euse) en boulangerie

Compétences visées et résultats attendus :

- Etre capable de renseigner les clients, de les conseiller sur le choix de produits ou d'une prise de commande, en magasin ou au téléphone selon leurs attentes et leurs souhaits
- Etre capable de manipuler les produits en respectant les règles d'hygiène
- Etre capable de participer à la mise en valeur des produits de la boutique, d'étiqueter, d'emballer et de procéder à l'encaissement des ventes

Session 2023 :

Taux de réussite à l'examen de 67%

**Lieu de formation
& contact :**

Centre de Formation de la Chambre
des Métiers – Cepal
10 Rue Leonard de Vinci,
54520 Laxou
Tél. : 03.83.96.52.50
Contactcampus54@cma-grandest.fr

Contenu :

- Enseignement transversal :
Communication en langue vivante étrangère /
Arts Appliqués / Gestion de base
- Enseignement professionnel :
Relation clientèle / Communication professionnelle /
Organisation du travail / Technologie / Pratique

Organisation de la formation :

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines sur 3 en entreprise)

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée prioritairement en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Évaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Coût de la formation :

X

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité d'hébergement

Participants :

NC

X

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

fchastant@cma-grandest.fr

Débouchés

- Vendeur (euse) en boulangerie-pâtisserie, en pâtisserie
- Responsable des ventes d'une entreprise multi-sites (point chaud ou point froid)

Possibilité de poursuites d'études :

- CAP boulanger
- CAP pâtissier

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en vente spécialisée
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)