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-PATISSERIE

04ENR_FIP_CTMVendeurEnBoulangeriePâtisserie

Code(s) NSF : 221W

Code CPF : NC

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 : Fev 2025

METIERS DE BOUCHE

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 :

Aucun diplôme exigé

Statut :

Stagiaire de la formation professionnelle rémunéré ou non

Durée & accès :

Par an 455h de formation (en fonction du positionnent)

Accès : dès les effectifs réunis et les conditions réalisées
Modalité d'inscription : se rapprocher des contacts en département.

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 :

- Assurer la vente et la prise de commande au sein d'une boulangerie-pâtisserie
Conduire une vente de produit(s) ou prestation(s) de boulangerie/pâtisserie
Rédiger une commande exploitable par le laboratoire ou le fournil
Coordonner son activité de vente avec les contraintes de l'activité production du laboratoire et/ou du fournil en appréciant les urgences
Réaliser les emballages des produits de boulangerie-pâtisserie en choisissant ceux qui sont adéquats
Procéder à l'encaissement des produits et au rendu monnaie dans le respect des bonnes pratiques de l'entreprise
Gérer d'éventuels conflits avec la clientèle en anticipant des situations potentiellement conflictuelles, en apaisant les clients mécontents tout en gardant son calme

- Assurer la mise en place des produits au sein de la boulangerie-pâtisserie
Assurer la mise en œuvre du stockage des produits de la boulangerie-pâtisserie en respectant les exigences de conservation, en hiérarchisant les produits en vitrine et dans le magasin
Etiqueter et afficher le prix conformément à la nature du produit
Vérifier les dates de péremption des produits additionnels et l'état sanitaire et visuel des produits frais

- Participer à l'organisation de la boulangerie-pâtisserie
Contrôler et réceptionner les commandes en réceptionnant et en contrôlant les produits à la livraison
Réaliser des produits de snacking en coupant et en taillant les fruits et légumes, en épluchant les œufs, en élaborant des salades, tout en prenant en compte la réglementation sur la traçabilité afin d'avoir un produit fini conforme avec les critères qualité de l'entreprise.
Entretenir et nettoyer les ustensiles, les locaux dans le respect des protocoles sanitaires.

PAS DE SESSION EN 2024

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

METIERS DE BOUCHE

Lieu de formation & contact :

CMA Formation Nancy
10 Rue Leonard de Vinci,
54520 Laxou
Tél. : 03.83.96.52.50
Cma formation-nancy@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 :

Formation alternant des périodes de formation en centre et 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...)
- Formation dispensée en français

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation 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)

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

METIERS DE BOUCHE

Coût de la formation :

12 €/H TTC par stagiaire

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)

- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier

- Nous contacter

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 :

15 stagiaires/session (max)

Session ouverte à partir de 8 stagiaires

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-site (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)

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr