

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 :

Être éligible au contrat d'apprentissage Aucun diplôme exigé

Statut :

Apprenti(e)

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

Lieu de formation & contact :

- CMA FORMATION Nancy,
10 rue Léonard de Vinci, 54000 Nancy
cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

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.

Contenu :

- Enseignement transversal :

Communication en langue vivante étrangère /Arts Appliqués / Gestion de base

- Enseignement professionnel :

Relation clientèle / Communication professionnelle / Organisation du travail / Technologie / Pratique

Coût :

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

Équipements :

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

Pour plus de renseignements :

Contact / Référent Handicap – mail :

fchastant@cma-grandest.fr

Organisation de la formation :

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

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée 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

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

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

Qualification des formateurs :

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

Session 2024 :

Taux de réussite à l'examen de 100%

Taux de présentation à l'examen : 80%

*pas de session en 2025



SCANNEZ
pour consulter nos
conditions générales
de ventes