

CTM Vendeur en boulangerie pâtisserie

Fiche diplôme

Grâce à son CTM* Vendeur en boulangerie pâtisserie, le titulaire peut assurer une prestation de vente de qualité dans des boulangeries et/ou pâtisseries du secteur artisanal



Formation certifiante

Niveau 3

en alternance en présentiel

Eligible au CPF



Vos pré-requis :

- Être âgé(e) de 15 à 29 ans
- Sans limite d'âge pour les adultes en reconversion

Vos objectifs :

- Renseigner les clients, les conseiller sur le choix de produits en magasin ou au téléphone
- Manipuler les produits en respectant les règles d'hygiène
- Appliquer les consignes de son responsable hiérarchique
- Participer à la mise en valeur des produits de la boutique, étiqueter, emballer et procéder à l'encaissement des ventes

Pour quels métiers ?

- Vendeur en boulangerie-pâtisserie, responsable des ventes d'une entreprise (point chaud ou point froid)



Durée :

● Accessible par blocs de compétences : oui

● Apprentissage
Cursus de 1 an

● Reconversion
Parcours adapté selon votre profil

€ Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut

(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...) CGV consultables sur www.cfametiers86.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



Effectifs

10 personnes par groupe métier



Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

Préinscription en ligne dès mars.
Début de formation de fin août à début novembre selon place disponible



Lieu de formation

Campus des Métiers de Saint Benoit



Chambre de Métiers et de l'Artisanat

NOUVELLE-AQUITAINE

*Certificat Technique des Métiers



Programme

Au Centre de formation

- Mise en place des produits
- Réglementation, moyens de paiement
- Connaissances des produits, diététique, nutrition, hygiène et sécurité
- Emballage, ateliers produits
- Gestion, commercialisation communication
- Anglais

En entreprise

- Intervenir au premier niveau de la relation client
- Prendre une commande, étiqueter et afficher le prix
- Mettre en place en magasin les produits de boulangerie-pâtisserie, les produits salés
- Entretenir et nettoyer les ustensiles, les locaux
- Procéder à l'encaissement des produits
- Gérer les situations exceptionnelles
- Participer à l'organisation de la boulangerie-pâtisserie



Méthodes et moyens pédagogiques

Les **+** de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Pôle alimentaire rénové
- Des filières complètes de formation
- Parcours individualisé possible selon profils des candidats
- Suivi de nos apprenants réalisé par le référent en formation en centre et en entreprise
- Préparation des apprentis à des concours (Olympiades, MAF...)
- Référent mobilité européenne et internationale

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation.

Suivi et évaluation

Les évaluations sont réalisées à la fin de la formation



Après votre diplôme

➔ CAP Employé de vente spécialisé Option A et B
Objectif principal : maîtriser toutes les bases du métier de vendeur

➔ CAP Boulanger ou CAP Pâtissier
Objectif principal : se spécialiser dans le métier pour une double compétence

➔ Bac Pro Métiers du commerce et de la vente – Option A et B
Objectif principal : maîtriser et élargir son domaine de compétences en vente



Voir la fiche Filière

Contactez-nous !

Campus des Métiers CMA NA 86
1 rue de Chantejeau
CS 70009 – 86281 SAINT-BENOIT CEDEX
CAD : 05 49 62 24 90 / cad@cfametiers86.fr



www.cfametiers86.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région

Université régionale des métiers et de l'artisanat
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

©Shutterstock.com

