



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

ILE DE LA RÉUNION

CTM - Niveau 3

CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS

Vendeur en Boulangerie Pâtisserie

LES OBJECTIFS

Former des employés capables de :

- Travailler à la vente dans les boulangeries et/ou pâtisseries du secteur artisanal,
- Renseigner les clients, les conseiller sur le choix de produits ou d'une prise de commande, en magasin ou au téléphone.
- Il s'assure de la bonne compréhension des attentes et des souhaits du client ainsi que la transmission de ces informations à l'équipe, 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, maîtriser le vocabulaire technique professionnel en anglais.

LES DÉBOUCHÉS

Le vendeur spécialisé en boulangerie-Pâtisserie conseille le client en fonction de ses besoins. Doté d'une excellente connaissance des produits vendus, il est capable de donner des informations pertinentes (composition d'une baguette, teneur en sel et présence d'allergènes dans un pain spécial ou une pâtisserie). Régulièrement le vendeur réapprovisionne les étals et vitrines en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il a aussi pour mission d'étiqueter les produits selon les normes en vigueur en veillant à indiquer les mentions obligatoires. Le vendeur participe à la gestion des stocks et à la relation avec les fournisseurs (passation des commandes, suivi, ...). Il veille à ce que les produits vendus soient mis en valeur et peut mettre en œuvre des actions d'animation autour des produits

POURSUITE D'ÉTUDES

Après un CTM, il est possible de compléter sa formation en se dirigeant vers un titre de niveau IV tel que le Brevet technique des métiers (BTM). Des passerelles sont aussi possibles avec les diplômes de niveau IV du Ministère de l'Éducation nationale, notamment le Brevet professionnel (BP).

LES +++ DE LA FORMATION

Délivré par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat, le CTM sanctionne les connaissances de base nécessaires à l'exercice d'un métier et permet d'intégrer l'entreprise artisanale à un premier niveau de qualification professionnelle.

Université Régionale des
Métiers et de l'Artisanat

Centre de Formation
de Sainte-Clotilde

0262 28 18 30

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite
auprès de la Préfecture sous le n° d'existence
98 97 022 98 97





Travailler à la vente dans les boulangeries

Maîtriser le vocabulaire technique

Participer à la mise en valeur des produits

CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS (CTM)

VENDEUR EN BOULANGERIE PATISSERIE - NIVEAU 3

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

- **Contrat d'apprentissage** : Jeunes âgés de 16 à 29 ans
- **Contrat de professionnalisation** : à partir de 18 ans
- **Formation continue** : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

CONDITIONS D'ACCÈS

- Jeunes issus de la classe de 3^{ème}
- Avoir une entreprise d'accueil (Possibilité d'intégrer un Module préparatoire pour l'accompagnement à la signature de Contrats d'apprentissage).

DÉLAI D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année.

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

- Dossier de candidature complété
- Copie de la pièce d'identité
- Curriculum vitae et lettre de motivation

TARIFS

Coût contrat pris en charge par l'OPCO de l'entreprise du maître d'apprentissage. Si besoin : sur devis

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

formation@cma-reunion.fr

Saint-Denis : 0262 21 04 35

Saint-Pierre : 0262 96 12 40

Saint-Paul : 0262 45 52 52

Saint-André : 0262 46 62 00

CONTENU PÉDAGOGIQUE

DOMAINE TRANSVERSALE

- Anglais
- Gestion de base
- Savoir être
- Commercialisation et communication

Enseignement permettant une personnalisation de parcours

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Mise en place des produits
- Réglementation
- Connaissance des produits, diététique, nutrition
- Moyens de paiement
- Hygiène et sécurité
- Emballage
- Ateliers produits (labo, fabrication de sandwiches ...)

Enseignement Théorique et Pratique alternant atelier et salle avec des contenus modulaires

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

L'alternance : 1 jour par semaine en centre

DURÉE

1 an, adaptation selon profil

EXAMEN ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Les candidats se présentent aux épreuves ponctuelles à la fin de leur parcours de formation.

Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures de formation effectuées en Centre de formation.

La certification Vendeur en Boulangerie Pâtisserie est délivrée aux candidats ayant obtenu une moyenne de 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves, sans note éliminatoire.

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Un centre de documentation technique
- Des salles équipées
- Salles informatiques avec accès internet
- Atelier équipé

Les méthodes pédagogiques mises en œuvre permettent à partir des acquis mesurés de proposer des modalités individualisées ou collectives tout au long du parcours



Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute demande spécifique notre référent handicap est à votre disposition.

COUPON-RÉPONSE à retourner à la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT de ST-DENIS
DIRECTION RÉGIONALE DE LA FORMATION - BP 10034 - 97491 Ste-Clotilde Cedex - Tél. 0262 21 04 35

Nom : Prénom :

Adresse :

.....

.....

Code postal : Ville :

Tél. : 0262 GSM : 069 Fax : 026.....

Email :

Je suis intéressé(e) par la formation

**CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS (CTM)
VENDEUR EN BOULANGERIE PATISSERIE - NIVEAU 3**

Je souhaite être contacté(e)

Créneaux horaires :
(facultatif)

