



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

ILE DE LA RÉUNION



CTM VENDEUR EN BOULANGERIE PÂTISSERIE

Diplôme de CMA FRANCE
de Niveau 3 enregistré au RNCP

LES OBJECTIFS :

Le Vendeur en boulangerie-pâtisserie est un employé capable de renseigner les clients, de les conseiller sur le choix des produits de la boulangerie-pâtisserie dans le cadre d'une vente ou d'une prise de commande, en magasin ou par téléphone. Il s'assure de la bonne compréhension des attentes et des souhaits du client ainsi que de la transmission de ces informations à l'équipe de production. Le vendeur en boulangerie-pâtisserie est chargé de la mise en place et du réapprovisionnement des vitrines et des paniers.

Activités visées :

- Conduite d'une vente de produit(s) ou prestation(s) de boulangerie/pâtisserie en français ou dans une langue étrangère

- Assure une prise de commande physiquement ou par téléphone et transmission des messages et des commandes à la hiérarchie, au laboratoire
- Coordination de son activité de vente avec l'équipe de production du laboratoire et/ou du fournil
- Réalisation des emballages des produits de la boulangerie-pâtisserie
- Réalisation de l'encaissement et du rendu-monnaie
- Gestion d'éventuels conflits avec la clientèle
- Mise en œuvre du stockage des produits de la boulangerie-pâtisserie
- Etiquetage et affichage des prix
- Vérification de l'état des produits
- Contrôle et réception des commandes
- Réalisation de produits de snacking
- Entretien et nettoyage des ustensiles et des locaux dans le respect des protocoles sanitaires

LES DEBOUCHES :

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

SUITE DE PARCOURS :

CAP Pâtissier
CAP Boulanger

LES +++ DE LA FORMATION :

Plateaux équipés
Accès possible à l'internat, la restauration
Aide au petit équipement.

CMA FORMATION

Centre de Formation de Saint- Pierre

0262 70 99 62

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



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





CTM Vendeur en Boulangerie-Pâtisserie

NIVEAU 3

PUBLIC

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 ET PRÉ-REQUIS

Avoir suivi la classe de 3^{ème}

EQUILANCES PASSERELLES

Pas d'équivalence

Passerelle : pas de passerelle

MODALITES ET DÉLAIS D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année pour une entrée en formation principalement en aout ou en septembre. Intégration en formation dans les trois mois du début du contrat d'apprentissage.
Admission sur dossier et possibilité d'entretien

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

Dossier de candidature complété
Copie de la pièce d'identité ; copie des derniers diplômes ; Curriculum vitae et lettre de motivation

TARIFS

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice.
Stagiaires de la formation professionnelle : prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis.
Coût de la formation : nous consulter pour devis

Conduire une vente de produits

Procéder à l'encaissement des produits

Etiqueter et afficher les prix

CONTENU PÉDAGOGIQUE

BLOCS DE COMPETENCES

- Assurer la vente et la prise de commande au sein d'une boulangerie-pâtisserie
- Assurer la mise en place des produits au sein de la boulangerie-pâtisserie
- Participer à l'organisation de la boulangerie-pâtisserie

DURÉE

1 an en alternance

Durée adaptée en fonction des profils et des situations

MODALITES

Présentiel 1 journée par semaine en centre

MODALITE D'EVALUATION ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Modalités d'évaluation : Epreuves pratiques - Etudes de Cas - Réalisation d'un book (portfolio) - Dossier professionnel (écrit avec soutenance orale)

Chaque bloc de compétences est indépendant.
Pour obtenir la certification CTM Vendeur en Boulangerie Pâtisserie (niveau 3) le candidat doit acquérir les 3 blocs de compétences et une épreuve transverse aux 3 blocs.

MOYENS ET MÉTHODES MOBILISEES

Accompagnement individualisé
Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
Livret d'alternance ; Visite en entreprise
Moyens techniques : salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques équipés
Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

Saint-Denis : 0262 21 04 35 - Saint-Pierre : 0262 96 12 40 - Saint-Paul : 0262 45 52 52 - Saint-André : 0262 46 62 00



Accueil et handicap

Pour toute demande relative à des besoins spécifiques notre référent handicap est à votre disposition.

