

CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS VENDEUR EN BOULANGERIE PÂTISSERIE

Code RNCP 15076 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de renseigner les clients, de les conseillers 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. Le vendeur est chargé de la mise en place et du réapprovisionnement des vitrines et des paniers.

En alternance

1 an

Niveau 3 *

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

1607 heures (455h au CFA - 1152h en entreprise) pour un cycle de **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CTM Vendeur en Boulangerie Pâtisserie s'effectue au Campus des Métiers de Moselle, site de Metz.



LES + DE NOTRE CAMPUS

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées



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

Retrouvez nos
chiffres-clés sur
cma-moselle.fr

PROGRAMME



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Commercialisation : déceler les besoins du client, anticiper et répondre aux questions, justifier les choix et les propositions, conseiller le client, renseigner sur les prix, enregistrer et noter la commande
- Technologie, hygiène et sécurité, réglementation (connaissance des produits, matières premières, ...)
- Calculs de base (remise, prix au kilo...)
- Rédaction d'un dossier professionnel
- Réaliser des emballages
- Anglais professionnel dans le cadre d'un accueil et d'une prise de congé, d'un renseignement sur les produits



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.



FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boulangerie et dans les disciplines d'enseignement général.



ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par CMA France.



POURSUITE DE LA FORMATION AU CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

MC - Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère - 1 an (niveau 3)

BP - Brevet professionnel Boulanger - 2 ans (niveau 4)

CAP - Certificat d'Aptitude Professionnelle - Boulanger 1 an (niveau 3)

* Les niveaux d'étude

Niveau 3

CAP - CTM - MC

Niveau 4

BP - BTM - BAC PRO - BMA

Niveau 5

BM - BTMS - Titre Pro

CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr

5 boulevard de la Défense

57070 Metz



Le Campus des Métiers de Moselle est certifié ISO 9001

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CTM VBP
112023-V2