



Fiche métier Vendeur.se en boulangerie-pâtisserie

Le métier aujourd'hui

Le.la vendeur.se en boulangerie-pâtisserie accueille ses clients et les conseille en fonction de leurs besoins. Son activité consiste à réapprovisionner chaque matin les étals et vitrines, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire tout en veillant à ce que la présentation des produits soit attractive pour attirer les passants à l'intérieur du magasin. La plupart du temps, il.elle procédera à l'encaissement des règlements. En coordination avec l'équipe de production, on attendra de lui.d'elle d'anticiper et de demander une nouvelle fournée.

Son sourire, son accueil, sa courtoisie et ses conseils contribuent en grande partie à la fidélisation de la clientèle. Des actions d'animation autour d'un produit font parties du métier.

● **Compétences et qualités requises**

Doté.e d'une bonne connaissance des produits, il.elle délivre une information précise à sa clientèle : composition d'une baguette, teneur en sel ou présence d'allergènes dans un pain spécial ou une pâtisserie, durée de conservation d'une spécialité.

Les qualités requises :

- un bon relationnel ;
- une fibre commerciale ;
- aimer argumenter et convaincre ;
- faire preuve de dynamisme et esprit d'initiative ;
- la pratique de l'anglais constitue un atout.

● **Les conditions de travail**

La position debout est prédominante et le port de charges est régulier.

Le métier peut s'exercer en horaires décalés, les weekend et jours fériés.

Le port d'une tenue professionnelle adaptée est nécessaire de même que le respect rigoureux des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

● La formation au Campus des Métiers de Moselle : Metz

Face à une pénurie de main d'œuvre, le secteur de la boulangerie-pâtisserie est à la recherche de vendeurs et de vendeuses qualifiés. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut se voir confier la responsabilité d'un point de vente et l'animation de son équipe.

De vendeur.se en boulangerie, en pâtisserie, le.la salariée peut évoluer vers le poste de responsable des ventes d'une entreprise multi-sites (point chaud ou froid).

Pour accéder au Certificat Technique des Métiers de Vendeur.se en boulangerie-pâtisserie, il faut effectuer un apprentissage d'un an chez un employeur agréé et suivre des cours théoriques et pratiques au CFA.

La délivrance de la certification comporte plusieurs épreuves :

- Une épreuve de pratique professionnelle : le candidat réalise une présentation marchande, un décor, deux emballages et simule une situation de vente ;
- la présentation et l'analyse de son entreprise d'accueil sous la forme d'un dossier professionnel : historique, clientèle, concurrence, répartition des ventes... (présentation orale) ;
- une étude de cas : étude d'une situation professionnelle à partir de données et/ou de documents ressources en usage dans le métier considéré ;
- six épreuves indissociables : commercialisation, technologie-connaissance des produits, hygiène et sécurité, réglementation, calculs de base et anglais professionnel.

Certificat Technique des Métiers
Vendeur.se en boulangerie-pâtisserie
Apprentissage 1 ans



Formation initiale, formation continue et VAE.

Après cette formation, des perspectives d'évolution sont possibles dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie du CAP au Brevet de Maîtrise.

Diplômes et titres accessibles par :

- alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, en fonction des dispositions des OPCO) ;
- formation continue selon les dispositifs de financements mobilisables ;
- Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) ;
- formation accessible aux personnes handicapées après analyse de la demande par le référent handicap du site de formation en lien avec le réseau des partenaires.

Rémunération : Le.la salarié.e débutant.e gagne le SMIC. Le travail du dimanche et les jours fériés augmente les rémunérations perçues. (Source : ONISEP - 2020)



CFA de Metz
03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 Boulevard de la Défense
57070 Metz Technopôle