



CTM VENTE EN BOULANGERIE

NOUVEAU
OUVERTURE DE LA
SESSION 20/11/2017

Le Certificat technique des métiers de Vendeur(se) en Boulangerie-Pâtisserie a été créé à la demande de la profession afin de former les personnels de vente.

Il atteste des compétences de son titulaire à renseigner les clients, les conseiller sur le choix de produits de la boulangerie-pâtisserie dans le cadre d'une vente ou d'une prise de commande, en magasin ou au téléphone. Il(elle) 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.

Il(elle) manipule les produits de boulangerie-pâtisserie avec soin, en veillant à respecter scrupuleusement les règles d'hygiène. Il (elle) applique les consignes du chef d'entreprise, du responsable des ventes lors de la mise en place des produits avant l'ouverture, ainsi que lors des réapprovisionnements en cours de journée.

Il(elle) participe aussi à la mise en valeur des produits, de la boutique et contribue, par son savoir-être, à la bonne image de l'entreprise. Il(elle) est chargé(e) par le responsable des ventes ou le chef d'entreprise, d'étiqueter et d'afficher les prix des produits en fonction de leur nature et de la réglementation en vigueur.

Il(elle) emballe les produits de boulangerie-pâtisserie et procède à l'encaissement des ventes.

Objectif

Former des employé(e)s vendeurs(euses) dans les missions de vente en magasin, de prise de commande et d'encaissement.

Public concerné

Accessible à tout public : jeunes en recherche d'orientation, demandeurs d'emploi, salariés ...

Niveau de la formation

V (même niveau que le CAP).



Dates et durée de la prochaine session

Du 20 novembre 2017 au 15 juin 2018

245 heures en centre de formation réparties sur 7 mois (1.5 jour par semaine).

Le reste du temps de formation se déroule en entreprise

Coût de la formation

10 € de l'heure soit un coût total de 2450€.

La formation préparant à cette certification peut être financée dans le cadre :

- des formations en alternance : contrat de professionnalisation
- de la formation continue avec un financement OPCA
- des dispositifs spécifiques prévus pour les demandeurs d'emploi

Contactez le Centre de Recherche en Panification Jean Paquet ou la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Puy-de-Dôme pour connaître les possibilités de prise en charge de ces frais.

Contenu des matières

Module professionnel

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

Module général

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

Centres de formation

Centre de Recherche en Panification Jean Paquet

27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat

fede.boulangier@wanadoo.fr Tel : 04 73 91 41 78

www.federation-boulangers63.fr



Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Puy-de-Dôme

17 bd Berthelot 63400 CHAMALIERES

formation@cma-puydedome.fr Tel : 04 73 31 52 13

www.cma-puydedome.fr

