



CTM VENDEUR EN BOULANGERIE- PÂTISSERIE

Niveau 3 RNCP39257

➤ OBJECTIFS

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

➤ DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur urmapaysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

➤ ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Voir site CMA Formation : <https://www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap>

➤ PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner / se reconverter

➤ PRÉREQUIS

Aucun diplôme exigé

➤ DURÉE

1 an, 455 h en Centre de formation

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.

Rythme Alternance: 1 semaine sur 3 en Centre de formation

➤ TARIF

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

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif :

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

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.

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

Moyens techniques :

Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement :

Formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences

en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://www.urmapaysdelaloire.fr/ctm-vendeur-en-boulangerie-patisserie>

Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires

DÉBOUCHÉS

Vendeur en boulangerie-pâtisserie, responsable des ventes

SUITE DE PARCOURS

CAP pâtissier

CAP Boulanger

CAP Equipier polyvalent de commerce

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence

Passerelle : Correspondance partielle avec d'autres certifications

Consulter : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39257/>

Certificateur : CMA France

Date d'enregistrement : 27-06-2024

<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/39257/>

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 5	BM Brevet de Maîtrise		
Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel	BTM Brevet Technique des Métiers	
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnel	CTM Certificat Technique des Métiers	CS Certificat de Spécialisation

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

ANGERS

02 41 22 61 56 · accueilcfp49@cma-paysdelaloire.fr

LE MANS

02 43 50 13 70 · accueilcfp72@cma-paysdelaloire.fr

 **FORMATION**



Erasmus+

[urmapaysdelaloire.fr](https://www.urmapaysdelaloire.fr)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

