Vendeur en boulangerie-pâtisserie (CTM) - POEC

Certifiante | Formation continue

Réf. : 24150365F — Mise à jour : 23 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Conduire une vente de produit(s) ou prestation(s) de boulangerie/pâtisserie en français ou dans une langue étrangère
Rédiger une commande exploitable par le laboratoire ou le fournil, en face à face ou au téléphone en renseignant les coordonnées du client et la nature de la commande, en estimant le coût de la commande
Coordonner son activité de vente avec les contraintes de l'activité production du laboratoire et/ou du fournil en appréciant les urgences, en informant de façon claire le personnel de production et sa hiérarchie
Réaliser les emballages des produits de boulangerie-pâtisserie en choisissant ceux qui sont adéquats, en utilisant le papier de manière rationnelle afin d'avoir des produits dans des contenus présentables tout en respectant l'écologie.
Procéder à l'encaissement des produits et au rendu monnaie dans le respect des bonnes pratiques de l'entreprise, de la réglementation inhérente aux différents modes de paiement et en sécurisant les transactions afin d'optimiser et fluidifier l'encaissement
Gérer d'éventuels conflits avec la clientèle en anticipant des situations potentiellement conflictuelles
Assurer la mise en oeuvre du stockage des produits de la boulangerie-pâtisserie en respectant les exigences de conservation, en hiérarchisant les produits en vitrine et dans le magasin, en modifiant l'offre de produits selon le moment de la journée, en contrôlant la présentation et le rendu visuel afin d'augmenter les ventes.
Etiqueter et afficher le prix conformément à la nature du produit, en associant les étiquettes aux bons prix, en veillant au respect de la réglementation en matière d'allergènes afin d'être en adéquation avec les directives du chef d'entreprise ou du responsable des ventes.
Vérifier les dates de péremption des produits additionnels et l'état sanitaire et visuel des produits frais en se conformant au guide des bonnes pratiques de la profession afin de retirer les produits non conformes à la vente sans omettre d'en référer à son responsable ou au chef d'entreprise.
Contrôler et réceptionner les commandes en réceptionnant et en contrôlant les produits à la livraison, en validant le bon de réception, en assurant le placement des produits dans les zones de stockage adaptées, sans omettre d'informer sa hiérarchie du stock restant des consommables pour le magasin.
Réaliser des produits de snacking en coupant et en taillant les fruits et légumes, en épluchant les œufs, en élaborant des salades, tout en prenant en compte la réglementation sur la traçabilité afin d'avoir un produit fini (sandwich, soupes, salades et tartines) conforme avec les critères qualité de l'entreprise.
Entretenir et nettoyer les ustensiles, les locaux dans le respect des protocoles sanitaires

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

Vendeur en boulangerie-pâtisserie (CTM)

Code RNCP : 39257

Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

D1106 — Vente en alimentation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2354378S	Présentiel	Rennes	12/11/2026	02/03/2027

Source : GREF Bretagne #24150365F