

Vendeur en boulangerie-pâtisserie (CTM)

RNCP15076 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Code(s) NSF	221w
Formacode(s)	21538, 21528, 34566
Code(s) ROME	D1106
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3117 — Boulangerie-pâtisserie (Entreprises artisanales)
Date d'échéance	04/01/2024

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

13 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 9 à former et organiser l'évaluation, 3 à former et 1 à organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
CAMPUS DES METIERS DE MOSELLE	1857220480 0153	Former et organiser l'évaluation
CFA ACADEMIQUE DE L'ACADEMIE DE STRASBOURG	1867155380 0044	Former
CHAMBRE DE METIERS D'ALSACE	1867022390 0093	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT	1897401110 0019	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA REGION OCCITANIE, PYRENEES-MEDITERRANEE	1300279310 0018	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION DES PAYS DE LA LOIRE	1300206880 0011	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION NORMANDIE	1300279980 0017	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR	1300208780 0240	Former et organiser l'évaluation
CHAMBRE METIERS ARTISANAT DE MOSELLE	1857220480 0138	Former et organiser l'évaluation
CMAR AUVERGNE-RHONE-ALPES	1300279560 0015	Organiser l'évaluation

Liste complète des 13 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp15076-vendeur-en-boulangerie-patisserie-ctm/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le Vendeur (se) en Boulangerie-Pâtisserie est un(e) employé(e) capable de renseigner les clients, de les conseiller 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. 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. Le vendeur (se) en boulangerie-pâtisserie est chargé de la mise en place et du réapprovisionnement des vitrines et des paniers.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Il (elle) :

- manipule les produits de boulangerie-pâtisserie avec soin, en veillant à respecter scrupuleusement les règles d'hygiène
- 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
- participe à la mise en valeur des produits et de la boutique
- contribue, par son savoir-être, à la bonne image de l'entreprise et à la fidélisation de la clientèle
- Il (elle) est chargé(e) par le responsable des ventes, le chef d'entreprise : d'étiqueter et d'afficher les prix des produits en fonction de leur nature et de la réglementation en vigueur
- emballe les produits de boulangerie-pâtisserie et procède à l'encaissement des ventes.

Blocs de compétences

RNCP15076BC01 — Participer à l'organisation de la boulangerie-pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Epreuves terminales

- Epreuve écrite : Etude de cas

Il s'agit d'une mise en situation professionnelle à partir de données et/ou de documents ressources en usage dans le métier considéré.

L'épreuve évalue les compétences du candidat en :

- commercialisation
- technologie, hygiène et sécurité, réglementation (connaissance des produits, matières premières,...)
- calculs de base (remise, prix au kilo...)
- anglais professionnel dans le cadre d'un accueil et d'une prise de congé, d'un renseignement sur les produits
- Epreuve écrite avec soutenance orale : Dossier professionnel

Ecrit : tout au long de la formation

Le candidat rédige un dossier professionnel d'une dizaine de pages dans lequel il présente :

- l'entreprise (historique...)
- les équipements de la boulangerie-pâtisserie et la description des locaux
- une analyse de la clientèle
- l'état des lieux de la concurrence
- la mise en application des normes d'hygiène
- la gestion des risques dans l'entreprise.

Oral :

- 5 min de présentation (sans intervention du jury)
- 10 min de questions-réponses avec le jury

RNCP15076BC02 — Mettre en vente et vendre des produits de boulangerie-pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Epreuves terminales

- Epreuve orale : Mise en situation de vente

Le candidat doit :

- déceler les besoins du client
- anticiper et répondre aux questions
- justifier les choix et les propositions
- conseiller le client (conservation des produits, livraison, ventes additionnelles)
- renseigner sur les prix
- enregistrer et noter la commande
- estimer la commande, calculer un acompte, un rendu-monnaie
- Epreuves pratiques :

Emballage :

Le candidat réalise un paquet monté et un paquet cadeau

Présentation marchande :

Le candidat installe et présente des produits destinés à la vente.

Décor (de magasin, de comptoir, de vitrine) :

Sur un support proposé,

le candidat

dispose de façon harmonieuse la totalité des pains, viennoiseries et pâtisseries mis à disposition

- Epreuve en contrôle continu et uniquement pour les candidats en contrat d'apprentissage : évaluation des acquis en entreprise à partir de tableaux d'appréciation des compétences (TAC) complétées par le maître d'apprentissage et le formateur référent

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du CTM Vendeur (se) en Boulangerie-Pâtisserie travaille dans le secteur de l'alimentation, principalement dans les boulangeries et/ou pâtisseries du secteur artisanal.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Vendeur(euse) en boulangerie-pâtisserie, en pâtisserie, responsable des ventes d'une entreprise multi-site (point chaud ou point froid).

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Faible (2/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 3 sur 5.
Facteurs principaux	Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 816 €
Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires · tension 3/5 (Modérée) R3X80 — Maîtrise des magasins · tension 2/5 (Faible) R4X92 — Cadres du management des magasins · tension 1/5 (Très faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	35 475
Jugés difficiles à recruter	33 %
Emplois saisonniers	36 %

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat. Il comprend en plus de son président (un maître artisan ou son représentant désigné par la chambre de métiers et de l'artisanat) :

- un ou deux formateurs de la spécialité, autres que les animateurs de la formation,
- un artisan ou un salarié détenteur autant que de possible du Brevet de maîtrise.

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat (lui-même président du jury général) :

- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
- le directeur départemental du travail de l'emploi et de la formation professionnelle ou son représentant,
- l'inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui,
- des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Brevet technique des métiers, désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou de l'organisation professionnelle, si elle organise seule la formation,
- les correcteurs peuvent y être associés autant que de besoin.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury VAE présidé par le chef d'entreprise qui exerce une fonction d'arbitrage, doit comporter au moins 4 personnes dont 2 représentants qualifiés de la profession considérée (un chef d'entreprise et un salarié, choisis par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat, sur les listes présentées par les organisations professionnelles). Le choix des membres du jury se fera dans le souci d'assurer une représentation équilibrée des hommes et des femmes.

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	5 943 €
Prise en charge	Branches concernées
5 943 €	Valeur par défaut · 213 branches

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	04/01/2024
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

info@apcma.fr, adresse de messagerie commune où les internautes pourront poser leurs questions
<http://www.artisanat.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/15076/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	2
Parcours menés à terme	1
Taux d'achèvement	50 %
Période	09/2022 – 06/2023

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	2
Montant total engagé	8 141 €
Coût moyen par dossier	4 071 €
Durée moyenne	1190 h
Période	06/2022 – 09/2022
France compétences	84 %
Reste à charge titulaire	16 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.