

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 15076**

Intitulé

Vendeur en boulangerie-pâtisserie (CTM)

| AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION | QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION |
|--|--|
| Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA) | Président |

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

3117 - Boulangerie-pâtisserie (Entreprises artisanales)

Code(s) NSF :

221w Commercialisation de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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 panières.

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.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

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.

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

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1106 : Vente en alimentation

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification est accessible après une formation conduisant à la délivrance du titre ou après une expérience par la validation des acquis de l'expérience.

A/ Après une formation

La délivrance de la certification repose sur un examen terminal qui intègre du contrôle continu et une série d'épreuves terminales.

- **Epreuve de pratique professionnelle** : Le candidat réalise une présentation marchande, un décor, deux emballages et simule une situation de vente.

- **Dossier professionnel** (sur toute la durée de la formation, avec une présentation orale) : le candidat présente et analyse son entreprise d'accueil (historique, clientèle, concurrence, répartition des ventes...)

- **Etude de cas** : étude d'une situation professionnelle à partir de données et/ou de documents ressources en usage dans le métier considéré. Quatre épreuves indissociables : commercialisation ; technologie-connaissance des produits, hygiène et sécurité, réglementation ; calculs de base ; anglais professionnel.

- **Evaluation des acquis professionnels en entreprise** : Tableau d'Appréciation des compétences dans lequel le maître d'apprentissage évalue le candidat sur l'acquisition de compétences et d'attitudes professionnelles

La certification Vendeur (se) en Boulangerie-pâtisserie (CTM) est délivrée aux candidats ayant obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves, sans note éliminatoire.

B/ Par la validation des acquis de l'expérience

La délivrance repose sur la production d'un dossier de preuves et sur un entretien avec un jury VAE.

Bloc de compétence :

| INTITULÉ | DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION |
|---|--|
| <p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 15076 - Participer à l'organisation de la boulangerie-pâtisserie</p> | <p>Epreuves terminales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Epreuve écrite : Etude de cas <p>Il s'agit d'une mise en situation professionnelle à partir de données et/ou de documents ressources en usage dans le métier considéré.</p> <p>L'épreuve évalue les compétences du candidat en :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> • Epreuve écrite avec soutenance orale : Dossier professionnel <p>Ecrit : tout au long de la formation</p> <p>Le candidat rédige un dossier professionnel d'une dizaine de pages dans lequel il présente :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Oral :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 min de présentation (sans intervention du jury) - 10 min de questions-réponses avec le jury |

| INTITULÉ | DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION |
|---|--|
| <p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 15076 - Mettre en vente et vendre des produits de boulangerie-pâtisserie</p> | <p>Epreuves terminales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Epreuve orale : Mise en situation de vente <p>Le candidat doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> • Epreuves pratiques : <p>Emballage :</p> <p>Le candidat réalise un paquet monté et un paquet cadeau</p> <p>Présentation marchande :</p> <p>Le candidat installe et présente des produits destinés à la vente.</p> <p>Décor (de magasin, de comptoir, de vitrine) :</p> <p>Sur un support proposé, le candidat dispose de façon harmonieuse la totalité des pains, viennoiseries et pâtisseries mis à disposition</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 |

Validité des composantes acquises : 10 an(s)

| CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION | QUINON | COMPOSITION DES JURYS |
|--|--------|-----------------------|
| Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant | X | |

| | | |
|---|---|---|
| En contrat d'apprentissage | X | <p>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) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. |
| Après un parcours de formation continue | X | Idem |
| En contrat de professionnalisation | X | Idem |
| Par candidature individuelle | X | |
| Par expérience dispositif VAE prévu en 2011 | X | 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. |

| | OUI | NON |
|-----------------------------------|-----|-----|
| Accessible en Nouvelle Calédonie | | X |
| Accessible en Polynésie Française | | X |

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 5 avril 2012 publié au Journal Officiel du 14 avril 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau V, sous l'intitulé "Vendeur en boulangerie-pâtisserie (CTM)" avec effet au 01 octobre 2008 jusqu'au 7 août 2017.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 27 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 4 janvier 2019 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau V, sous l'intitulé "Vendeur en boulangerie-pâtisserie (CTM)" avec effet au 08 août 2017 jusqu'au 4 janvier 2024.

Pour plus d'informations

Statistiques :

18 titulaires par an

Autres sources d'information :

info@apcma.fr, adresse de messagerie commune où les internautes pourront poser leurs questions

<http://www.artisanat.fr>

Lieu(x) de certification :

Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA) : Île-de-France - Paris (75) [Paris]

ASSEMBLEE PERMANENTE DES CHAMBRES DE METIERS ET DE L'ARTISANAT (APCMA)

12 avenue Marceau

75008 PARIS

tél : 01.44.43.10.00

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Dix sites sont à ce jour labellisés pour mettre en œuvre la certification : Les chambres de métiers et de l'artisanat de l'Aude (11), Basse-Normandie (14), Gard (30), Meurthe-et-Moselle (54), Moselle (57), Seine-Maritime (76), PACA (84), Vienne (86), Seine Saint Denis (93) et Réunion (97-4).

Les coordonnées de chaque site sont accessibles via un numéro d'appel commun 0825 36 36 36 ou sur www.artisanat.fr

Historique de la certification :