



CQP Boulanger - Boulangère

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

Code RNCP : (A venir)

Niveau 3

Dernière modification : 21/02/2023

Les blocs de compétences et activités du CQP Boulanger - Boulangère

BLOCS DE COMPETENCES	ACTIVITES
GERER LA RELATION CLIENT	Accueil d'un client au sein du magasin ou du drive
	Prise en charge des clients au sein du magasin ou du drive
METTRE EN RAYON LIBRE-SERVICE	Approvisionnement des produits dans le rayon libre-service
	Maintien du bon état marchand du rayon libre-service
GERER DES STOCKS EN RESERVE	Contrôle des niveaux de stock en réserve et en rayon
	Maintien du bon état de la réserve
FABRIQUER DU PAIN	Mise en œuvre des normes d'hygiène et de sécurité
	Réalisation de la pâte à pain
	Réalisation des pâtons de pain
CUIRE DU PAIN ET DES VIENNOISERIES	Préparation des produits finis
	Conditionnement des pains et viennoiseries
VENDRE DES PRODUITS DE BOULANGERIE	Préparation à la vente de produits de boulangerie
	Accompagnement à la vente de produits de boulangerie

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation :

CQP Boulanger - Boulangère

REFERENTIEL D'ACTIVITES (A)	REFERENTIEL DE COMPETENCES (C)	REFERENTIEL D'ÉVALUATION	
		MODALITES D'ÉVALUATION	CRITERES D'ÉVALUATION
BLOC GERER LA RELATION CLIENT			
A1- Accueil d'un client au sein du magasin ou du drive	C1 – Recevoir le client en appliquant les consignes de l'établissement afin de maintenir la qualité d'accueil, quel que soit le flux de clients.	<p>Évaluation en situation professionnelle réelle : L'évaluation des capacités professionnelles s'effectue dans le cadre d'activités professionnelles réelles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La tenue et la présentation du candidat sont conformes aux consignes de l'établissement (tenue vestimentaire, tenue de travail, posture, présentation générale, vocabulaire utilisé...). - Le candidat applique les techniques d'accueil de l'établissement et adapte sa communication au client. Les règles de politesse et de courtoisie sont appliquées de l'accueil à la prise de congés du client. - L'accueil est personnalisé pour s'adapter aux besoins des clients.
	C2 – Informer le client sur les principales familles de produits et de services de l'établissement afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.	<p>Cette évaluation s'appuie sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une observation en situation de travail ; - des questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les informations délivrées sur les produits et les services de l'établissement sont claires et justes. - L'attention du client est attirée vers les produits nouveaux ou en promotion ainsi que vers des produits complémentaires en ayant connaissance des opérations commerciales de l'enseigne. - Le contexte et l'environnement du site de travail de l'établissement sont identifiés et bien appréhendés (fonction des différents espaces de l'établissement, place de ce dernier dans son environnement, etc.). - Les stratégies et les politiques commerciales de l'établissement sont identifiées, peuvent être expliquées et mises en valeur auprès des clients.
A2 - Prise en charge des clients au sein du magasin ou du drive	C3 – Traiter les demandes clients jusqu'à la prise de congés du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.		<ul style="list-style-type: none"> - Les demandes des clients sont reçues, analysées et traitées avec bienveillance et attention. - Les questions posées au client permettent d'obtenir les informations nécessaires à l'identification de son besoin et de ses attentes (origine du problème reporté, raisons de la demande...). - Les différentes possibilités d'intervention sont identifiées (orientation vers l'interlocuteur compétent, proposition d'un produit de remplacement...) et proposées en prenant en compte l'attitude du client (mécontentement) et les enjeux de fidélisation du client. - Si l'objet de la demande est en dehors du champ d'action du candidat, l'interlocuteur adapté à la situation

			<p>(un responsable ou supérieur hiérarchique par exemple) est contacté et informé rapidement.</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'attitude adoptée et les arguments apportés face à un client exprimant un mécontentement permettent de traiter efficacement la situation : écoute, empathie, ton calme, voix posée, mise à l'écart du client mécontent, dans la mesure du possible. - En cas de conflit, l'image de l'établissement et la relation de confiance avec le client sont préservées. - Les solutions proposées sont adaptées à la situation rencontrée et conformes aux procédures en vigueur. - Les réponses données sont complètes, apportent satisfaction au client et permettent de clôturer la relation.
	<p>C4 – Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles dans l'établissement afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Une phase d'écoute du client permet d'identifier son besoin. - Les produits proposés au client tiennent compte de ses besoins et attentes, même en cas de substitution de produits. - Les arguments utilisés lors de la présentation des produits tiennent compte des remarques du client. - L'attention du client est attirée vers les produits nouveaux ou en promotion ainsi que vers des produits complémentaires (à l'exception du drive). - Les clients qui en ont besoin sont identifiés puis accompagnés dans l'utilisation des services et technologies de l'établissement (prise en main des scannettes, utilisation des comptes de fidélité...) (à l'exception du drive).

BLOC METTRE EN RAYON LIBRE-SERVICE

REFERENTIEL D'ACTIVITES (A)	REFERENTIEL DE COMPETENCES (C)	REFERENTIEL D'ÉVALUATION	
		MODALITES D'ÉVALUATION	CRITERES D'ÉVALUATION
A3 – Approvisionnement des produits dans le rayon libre-service	C5 – Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service en tenant compte de l'affluence client afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock.	<p>Évaluation en situation professionnelle réelle : L'évaluation des capacités professionnelles s'effectue dans le cadre d'activités professionnelles réelles.</p> <p>Cette évaluation s'appuie sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une observation en situation de travail ; - des questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les produits sont positionnés dans le rayon au niveau des balisages dédiés en tenant compte du niveau de fragilité du produit (précaution dans la manipulation pour certains produits) selon le plan d'implantation du magasin. - Le choix du matériel utilisé est adapté aux produits à implanter et à la zone d'implantation. La zone d'implantation est balisée. - Les règles permettant d'assurer la sécurité physique des personnes sont respectées. - Les produits sont mis en valeur de manière attractive et originale en fonction de leur nature. Les actions promotionnelles sont aussi mises en avant en utilisant les outils de communication à disposition. - Des propositions de mise en valeur des produits sont formulées et partagées avec l'équipe.
	C6 - Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon libre-service afin que les informations de prix à disposition des clients soient à jour.	<ul style="list-style-type: none"> - Les produits sont étiquetés et balisés de façon claire et informative selon la réglementation (prix, promotion, origine, qualité, produit bio, etc.). - La concordance entre le balisage, les prix étiquetés et l'appel-prix caisse est contrôlée selon les procédures du magasin. - Les anomalies sont identifiées et un responsable ou supérieur hiérarchique est alerté. - Les promotions ponctuelles sont mises en avant de manière claire et lisible selon la stratégie commerciale du magasin. - Les outils d'étiquetage (numériques ou manuels) sont utilisés conformément aux procédures du magasin. 	

A4 – Maintien du bon état marchand du rayon libre-service	C7 - Veiller à l'état marchand du rayon libre-service tout au long de la journée afin de faciliter la circulation des clients dans les rayons et l'accessibilité aux produits.	<ul style="list-style-type: none"> - Le niveau de remplissage des rayons et leur rangement sont contrôlés tout au long de la journée et permettent d'émettre des propositions d'implantation au responsable ou supérieur hiérarchique. - La fréquence des contrôles est adaptée aux procédures du magasin et au flux de clients constaté et attendu. - Les produits non conformes à la vente (détériorés, périmés...) ou mal rangés sont identifiés et les mesures correctives sont appliquées selon les procédures définies (retrait du rayon...). Si besoin, un responsable hiérarchique est alerté. - Les anomalies (rupture de stock, un problème de propreté ou de sécurité...) sont signalées à un responsable ou supérieur hiérarchique. - Les emballages, équipements et matériels (cartons, palettes...) sont rangés selon les procédures du magasin.
	C8 - Agir contre la démarque dans le respect des procédures de l'établissement afin de limiter les pertes de marchandises.	<ul style="list-style-type: none"> - Les mesures identifiées dans le cadre des stratégies de lutte contre la démarque sont appliquées (tenue du cahier de démarque, enregistrement de la casse, des écarts prix, pesage et enregistrement des produits ne pouvant être vendus...). - Les règles du magasin relatives à la diminution des déchets (recyclage, dons, revalorisation...) sont appliquées. - Les responsables ou supérieurs hiérarchiques sont alertés en cas de dysfonctionnement constaté ou de points sensibles liés à la démarque inconnue. - La démarque et ses différentes sources sont enregistrées selon les procédures du magasin (outils informatique, cahier de démarques, etc.). - Des propositions visant à limiter la démarque peuvent être proposées au responsable ou au supérieur hiérarchique le cas échéant.

BLOC GERER DES STOCKS EN RESERVE

REFERENTIEL D'ACTIVITES (A)	REFERENTIEL DE COMPETENCES (C)	REFERENTIEL D'EVALUATION	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
A5 – Contrôle des niveaux de stock en réserve et en rayon	C9 - Réaliser des opérations de comptage dans le respect des procédures en vigueur afin de connaître précisément les quantités de chaque produit en rayon et en stock.	Evaluation en situation professionnelle réelle : L'évaluation des capacités professionnelles s'effectue dans le cadre d'activités professionnelles réelles. Cette évaluation s'appuie sur : -une observation en situation de travail ; -des questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat.	<ul style="list-style-type: none"> - Les procédures et consignes en vigueur dans l'établissement pour la réalisation des opérations de comptage sont respectées. - Les logiciels et/ou outils de comptage de l'établissement (numériques ou papiers) sont utilisés et permettent de renseigner l'état des stocks. - Les écarts de comptage et anomalies sont identifiés et consignés. Un responsable ou un supérieur hiérarchique est alerté.
	C10 - Suivre les entrées et sorties de stock en utilisant les outils de gestion de l'établissement afin d'alerter pour éviter les ruptures de stock ou les surstocks.		<ul style="list-style-type: none"> - Les stocks sont mobilisés et consultés en fonction des consignes de l'établissement et en utilisant les outils mis à disposition. - Les entrées et sorties de stock de la réserve vers les rayons sont ordonnancées selon les procédures de l'établissement (automatiquement ou manuellement). - Les outils de suivi et de gestion des flux (numériques ou papiers) sont utilisés en respectant leurs modes de fonctionnement. Le manager ou le responsable hiérarchique est alerté en cas de dysfonctionnement. - Les risques de rupture et de surstocks sont identifiés et un responsable ou un supérieur hiérarchique est alerté. - Les produits, notamment alimentaires, sont tracés selon les procédures de l'établissement. Leur rotation permet de garantir la fraîcheur et la sécurité alimentaire.
A6 – Maintien du bon état de la réserve	C11 - Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de faciliter et de sécuriser l'accès aux stocks.		<ul style="list-style-type: none"> - Les produits en stock sont triés et rangés dans les espaces disponibles et réservés selon les protocoles de l'établissement. - Le rangement des produits permet leur identification et leur accès. - Les caractéristiques des produits (produits dangereux, fragiles, sensibles, frais...) sont prises en compte pour identifier les modalités et conditions de stockage à respecter. - Les consignes de rangement et les règles d'hygiène et de sécurité (alimentaire, physique, gestes et postures) de l'établissement sont respectées.

			<ul style="list-style-type: none"> - La qualité et la fraîcheur des produits en réserve sont évaluées et les produits non conformes aux normes de l'établissement sont signalés. - La circulation dans la réserve est préservée. - Les conditions problématiques de stockage sont identifiées et des mesures correctives sont appliquées. Si nécessaire, un interlocuteur compétent (technicien, responsable, supérieur hiérarchique...) est alerté. - Les emballages sont triés et jetés selon les consignes de l'établissement.
	<p>C12 - Entretien du matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes de l'établissement afin de maintenir en état la réserve.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - La réserve et le matériel sont nettoyés en utilisant les produits appropriés et en respectant les protocoles de nettoyage de l'établissement. - Les premiers niveaux d'entretien du matériel sont réalisés selon les procédures de l'établissement. - Les règles d'utilisation et de rangement du matériel sont respectées. - Tout dysfonctionnement de matériel est identifié. Un responsable ou un interlocuteur compétent (technicien, responsable, supérieur hiérarchique...) est alerté.

BLOC FABRIQUER DU PAIN

REFERENTIEL D'ACTIVITES (A)	REFERENTIEL DE COMPETENCES (C)	REFERENTIEL D'ÉVALUATION	
		MODALITES D'ÉVALUATION	CRITERES D'ÉVALUATION
A7 – Mise en œuvre des normes d'hygiène et de sécurité	C13 - Préparer l'espace et les outils de travail afin de préparer les pains dans le respect des normes d'hygiène et commerciales.	<p>Evaluation en situation professionnelle réelle : L'évaluation des capacités professionnelles s'effectue dans le cadre d'activités professionnelles réelles.</p> <p>Cette évaluation s'appuie sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> -une observation en situation de travail ; -des questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat. 	<ul style="list-style-type: none"> - La tenue professionnelle est portée de façon à respecter les normes d'hygiène et de sécurité. - Le niveau de propreté du plan de travail, des outils ainsi que les conditions de conservation des aliments sont contrôlés conformément aux normes d'hygiène. - Les outils sont choisis en fonction des opérations à réaliser et en prenant en compte leurs spécificités (type de pain, quantité...). - Les produits sont récupérés dans les réserves en respectant les procédures du magasin. Les procédures de traçabilité des produits utilisés sont mises en œuvre. - Les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le magasin sont appliquées tout au long de la journée.
	C14 - Nettoyer son espace et les outils de travail pendant et après utilisation dans le respect des normes d'hygiène afin de laisser un environnement de travail propre.	<ul style="list-style-type: none"> - Le plan de travail et les outils sont nettoyés et désinfectés après utilisation selon les normes d'hygiène et le plan de nettoyage du magasin. - Les produits utilisés pour le nettoyage sont appropriés et le protocole de nettoyage est respecté. - Les produits sont rangés après utilisation en respectant les consignes de conservation spécifiques aux produits (étiquetage...). Les produits nécessitant des conditions de conservation spécifiques sont rangés dans des espaces appropriés (produits frais dans les chambres froides, produits fragiles et produits dangereux en sécurité...). - Les procédures de traçabilité des produits utilisés sont mises en œuvre. - L'entretien préventif du matériel est effectué. - Les dysfonctionnements de matériels sont signalés à un supérieur hiérarchique. - Les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le magasin pour la fermeture du rayon sont appliquées. 	

A8 – Réalisation de la pâte à pain	C15 - Préparer le pétrin en adaptant ses ingrédients afin d'avoir une quantité adaptée aux volumes à réaliser.	<ul style="list-style-type: none"> - Les ingrédients nécessaires à l'élaboration de la recette sont identifiés et préparés. - Les quantités d'ingrédients nécessaires sont calculées en fonction des quantités de pain visées dans le cadencier de production. - Les ingrédients sont mélangés dans le respect de la recette et des spécificités produits (qualité des farines, températures de base, températures de l'eau...). - Les conditions d'utilisation de la matière première et de l'environnement (températures, courants d'air...) sont prises en compte dans les choix des modes opératoires.
	C16 - Pétrir la pâte afin d'obtenir une pâte façonnable.	
A9 - Réalisation des pâtons de pain	C17 - Réaliser le pointage de la pâte en utilisant la méthode de planification du magasin afin de former les arômes du pain.	

	<p>C18 - Façonner les pâtons de pain en respectant les consignes du magasin afin de leur donner la forme souhaitée.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - La pâte est divisée selon la méthode et les outils adaptés (coupe-pâte, diviseuse...) et boulangée. - Le poids et le calibre de chaque pâton correspondent aux standards et consignes du magasin. - Les pâtons sont retravaillés pour leur donner leur forme définitive. - La surface du pâton est entaillée en utilisant les outils adaptés. - Les outils (découpe, pesées...) sont utilisés dans le respect des consignes de sécurité du magasin.
--	--	--	---

BLOC CUIRE DU PAIN ET DES VIENNOISERIES

REFERENTIEL D'ACTIVITES (A)	REFERENTIEL DE COMPETENCES (C)	REFERENTIEL D'EVALUATION	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
A10 - Préparation des produits finis	C19 - Enfourner les pains et viennoiseries en respectant les consignes d'enfournement et de sécurité afin de procéder à leur cuisson.	Evaluation en situation professionnelle réelle : L'évaluation des capacités professionnelles s'effectue dans le cadre d'activités professionnelles réelles. Cette évaluation s'appuie sur : -une observation en situation de travail ; -des questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat.	<ul style="list-style-type: none"> - Les produits sont préparés en s'assurant de leur disponibilité et de leur conformité (détente des pâtons pour les produits frais par exemple). - Les produits sont placés sur des filets, tapis ou plaques de cuisson en respectant les consignes de cuisson et d'enfournement (espacements fondamentaux...), ainsi que les règles de sécurité et d'hygiène. - Si besoin, les produits congelés sont décongelés dans le respect des consignes de sécurité et d'hygiène. - La température du four est programmée selon le type de produits à cuire et les paramètres de cuisson sont appliqués (buées, utilisation des ouras...) selon la fiche produit. - Les équipements de protection sont portés et les consignes de sécurité sont respectées. - Les différentes étapes de préparation identifiées dans la fiche produit ont été menées en respectant les modes opératoires (décongélation, dorage, pousse, lamage, cuisson).
	C20 - Défourner les pains et viennoiseries en respectant les consignes de sécurité afin d'avoir des produits cuits.		<ul style="list-style-type: none"> - La durée de cuisson est adaptée aux produits en cuisson selon les indications de la fiche produit. - La cuisson est vérifiée régulièrement. - Les équipements de protection sont portés et les consignes de sécurité sont respectées. - Les conditions de ressuage des pains après la cuisson et de refroidissement des viennoiseries sont respectées.
A11 – Conditionnement des pains et viennoiseries	C21 - Préparer les pains et viennoiseries afin de respecter les standards de conditionnement et dans le respect des conditions d'hygiène.		<ul style="list-style-type: none"> - Les comptages et/ou pesées sont réalisés et permettent de respecter les protocoles de conditionnement indiqués sur la fiche produit. - Si besoin, les outils de découpe et de tranchage sont utilisés en respectant les consignes de sécurité et d'hygiène. - Les produits non conformes sont identifiés et écartés selon les procédures du magasin. - Les procédures d'hygiène sont respectées, le matériel et l'environnement sont régulièrement nettoyés.

	<p>C22 - Emballer les pains et les viennoiseries en respectant les procédures de qualité et d'hygiène afin de les mettre à disposition des clients.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Les emballages choisis sont adaptés à la nature et au type de produits à conditionner et respectent les indications de la fiche produit. - Un comptage des produits conditionnés est réalisé. - Les produits sont étiquetés conformément aux consignes et standards du magasin. - La présentation des produits dans les conditionnements respecte les protocoles de l'enseigne. - Les commandes spéciales sont préparées en respectant les bons de commande.
--	--	--	--

BLOC VENDRE DES PRODUITS DE BOULANGERIE

REFERENTIEL D'ACTIVITES (A)	REFERENTIEL DE COMPETENCES (C)	REFERENTIEL D'EVALUATION	
		MODALITES D'EVALUATION	CRITERES D'EVALUATION
A12 - Préparation à la vente de produits de boulangerie	C23 - Mettre en étalage les produits de boulangerie en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.	<p>Evaluation en situation professionnelle réelle : L'évaluation des capacités professionnelles s'effectue dans le cadre d'activités professionnelles réelles.</p> <p>Cette évaluation s'appuie sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> -une observation en situation de travail ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Le plan d'implantation et les règles de présentation des produits de boulangerie sont respectés. - Un état des besoins du rayon est établi et permet d'amener que les produits nécessaires. - Les produits de boulangerie sont mis en valeur et théâtralisés en fonction de leur nature (natures de farines, produits biologiques, méthodes de fabrication...). - Les caractéristiques des produits et les promotions sont mises en avant dans le rayon. - Le balisage règlementaire et informatif est appliqué en mettant en avant les caractéristiques des produits de boulangerie (nature des farines, etc.). - Les règles d'hygiène sont respectées lors des manipulations de produits de boulangerie pour la mise en rayon. Les procédures de traçabilité des produits boulangers sont mises en œuvre.
	C24 - Entretenir l'étalage de produits de boulangerie de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.	<ul style="list-style-type: none"> -des questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat. 	<ul style="list-style-type: none"> - La qualité des produits de boulangerie proposés est évaluée régulièrement et respecte les conditions de présentation et standards qualité du point de vente. - Les règles de rotation des produits de boulangerie sont réalisées en respectant les consignes du magasin. - Les produits de boulangeries non conformes à la vente sont identifiés et retirés selon les procédures de l'enseigne. Les informations relatives aux non-conformités ou aux difficultés constatées dans le rayon sont transmises à l'équipe selon les procédures du magasin. - La passation d'information est réalisée et permet d'assurer le relai des équipes. Les informations clés sont identifiées et transmises. - Les règles d'hygiène spécifiques au rayon boulangerie sont respectées. Les outils et la méthode de contrôle et d'autocontrôle HACCP sont mis en œuvre.
	C25 - Entretenir les équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon boulangerie lors de la prise et de la levée de poste afin de garantir la sécurité alimentaire.		<ul style="list-style-type: none"> - Les règles d'hygiène et de sécurité dans la tenue professionnelle sont respectées. - Les dysfonctionnements matériels sont identifiés et la procédure en vigueur pour les signaler est respectée. - Les consignes de nettoyage et d'entretien du matériel du rayon sont respectées. - Les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur pour l'ouverture et la fermeture du rayon sont respectées. - Le plan de nettoyage et de désinfection du rayon est appliqué et respecté.

A13 – Accompagnement à la vente de produits de boulangerie	C26 - Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin.	<ul style="list-style-type: none"> - Le questionnement utilisé permet au client de s'exprimer (questions ouvertes, attitude d'ouverture face au client, écoute active...). - Les échanges avec le client permettent de définir le profil du client. - La durée de l'échange est adaptée au temps disponible, au flux de clients et aux besoins du client. - Les besoins ou la demande du client sont bien reformulés.
	C27 - Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits de boulangerie en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat.	<ul style="list-style-type: none"> - Les familles, variétés et caractéristiques principales des produits de boulangerie sont appréhendées et permettent d'informer les clients. - Le choix des produits de boulangerie proposés tient compte de l'analyse du besoin et de la politique commerciale du magasin. - Les argumentaires de vente tiennent compte du besoin client et s'appuient sur les caractéristiques du produit de boulangerie (nature des farines, qualités nutritionnelles, associations...). - Les remarques et observations du client sont prises en compte et permettent de personnaliser les argumentaires de vente. Des réponses sont apportées aux objections du client. - Les informations et conseils délivrés aux clients sont adaptés aux besoins et attentes du client (sur la conservation, les qualités nutritionnelles, les associations avec d'autres produits...). - Des produits additionnels, complémentaires ou de substitution répondant aux besoins du client et aux opérations commerciales en cours sont proposés. - Les prix des produits, les promotions et les avantages des programmes fidélité sont présentés aux clients. - La dégustation de produits est proposée aux clients dans le respect des conditions définies dans le magasin.
	C28 - Préparer les produits de boulangerie demandés en respectant les demandes clients et consignes du magasin afin de conclure la vente.	<ul style="list-style-type: none"> - Le matériel utilisé est approprié aux préparations à réaliser. Les consignes d'utilisation du matériel sont respectées. - Les techniques de découpe et manipulation des produits de boulangerie sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. - Les pertes des produits sont minimisées. - Les demandes clients (nature, quantité, poids) sont respectées. - Les pesées permettent de préparer la quantité attendue de produits de boulangerie. - Le choix des conditionnements et emballages est adapté à la nature du produit, à la quantité et aux consignes et fiches produits du magasin. - L'étiquetage et le balisage du produit sont réalisés. - Les règles d'hygiène sont respectées lors des manipulations de produits de boulangerie pour la préparation.

	<p>C29 - Prendre la commande d'un client afin de préparer un produit sur mesure.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Les produits disponibles à la commande sont présentés en détail aux clients (types, quantités, prix). - Les produits les plus adaptés aux besoins des clients sont proposés. - Les commandes des clients sont enregistrées de manière claire et précise (produits, quantités, date, nom des clients, contact). - Les clients sont contactés en cas de problème avec leurs commandes (ingrédients indisponibles, retard, etc.). - La commande est remise aux clients à la date de livraison. - Les produits livrés correspondent exactement aux commandes des clients.
--	---	--	--