



Vendeur(se) en Boulangerie/Pâtisserie/Snacking

Formation Professionnalisante Modulaire

Objectifs de la formation

Cette formation permet d'acquérir des compétences professionnelles et/ou actualiser des connaissances nécessaires à l'exercice du métier de vendeur en boulangerie/pâtisserie/snacking. A la fin de la session, les participants seront en capacité de (d') :

- accueillir la clientèle, y compris par téléphone, en donnant une image positive du point de vente
- adapter ses attitudes de vente par rapport aux « profils consommateurs » sur le lieu de vente
- conseiller, proposer et vendre des produits additionnels
- appliquer les techniques de merchandising
- mettre en œuvre les techniques d'animation préconisées par l'entreprise
- vérifier la disponibilité et la conformité des matières premières aux différentes préparations
- préparer les quantités nécessaires de matières premières à mettre en œuvre en fonction du planning de fabrication et des informations communiquées
- procéder aux différentes étapes de préparation et de cuisson en respectant les modes opératoire
- mettre en œuvre les procédures de stockage et d'inventaire des matières premières et des produits
- appliquer les règles liées aux démarches qualité de l'entreprise aux postes de travail
- exécuter avec rigueur les contrôles visuels des produits et faire preuve de réactivité si non-conformité
- appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail et prévenir tout risque de contamination du produit
- respecter les instructions de nettoyage, de désinfection des outils et des équipements
- encaisser

Type d'emplois accessibles

Vendeur(euse) en boulangerie/Pâtisserie, Employé(e) polyvalent en restauration rapide, Employé(e) Libre-service, Equipier(ère) de vente, Vendeur(se) préparateur(trice)

Publics Visés

- Demandeur d'emploi inscrit au Pôle Emploi, indemnisé ou non
- Travailleur Non-Salarié (TNS)
- Salarié
- Jeune (16-25 ans)
- Personne en Situation de Handicap (PSH)

Durée (indicative et ajustable selon les besoins des personnes)

325 H (maximum pour tous les modules)

70 H de formation en situation de travail en entreprise

Programme de la formation

Module 1

Connaissance du milieu professionnel

Module 2

Préparation à la vente

Module 3

Les techniques de vente en boulangerie pâtisserie snacking

Module 4

Hygiène et sécurité alimentaires et certification HACCP

Autres Modules

Remise à niveau

Les méthodes mobilisées

Formation individualisée

La méthodologie repose sur les principes fondateurs de l'éducation cognitive. Elle est individualisée dans les parcours qu'elle propose, les contenus dispensés, la pédagogie mise en œuvre et dans le suivi personnalisé des apprenants. Elle s'appuie sur la mise en œuvre de phases de travail individuelles et collectives à partir d'outils ludiques, attractifs et innovants (plateforme LMS, Serious Games...)

Equipements et outils

Postes informatiques équipés des logiciels bureautique, accès à internet haut débit, accès à la FOAD, imprimante, photocopieur, vidéoprojecteur...

Supports pédagogiques et exercices d'application fournis à chaque stagiaire - Mise en Situation Professionnelle – FOAD – Escape Games.

Modalités d'évaluation

- Evaluation formative et auto-évaluation tout au long de la formation.
- Certification HACCP
- Attestation de fin de formation, bilan individuel à la fin de la formation.

Conditions d'accès

Prérequis, Aptitudes & savoir être requis :

- Français : lu, parlé et écrit. Bonne élocution
- Motivé, organisé, rigoureux, autonome. Être disponible Goût des contacts humains. Bonne résistance physique. Savoir travailler en équipe

Personne en Situation de Handicap (PSH) :

- Adaptation du dispositif d'accueil pour les personnes en situation de handicap (le cas échéant)
- Des référents handicaps sont mobilisés pour accueillir et informer la personne, participer à l'organisation du parcours de formation, communiquer sur l'accessibilité, assurer le lien avec les partenaires...
- Personnalisation du parcours → déploiement de mode de compensation

Modalités de recrutement et délais d'accès

Information collective ou Rendez-Vous individuel et Entretiens de positionnement (ICOP/RDVIP)

→ Se Munir d'un **CV et de VOS IDENTIFIANTS D'ACCES A VOTRE EMAIL** (votre email et votre mot de passe)

Phase de positionnement :

- Passation de tests de positionnement + Entretien individuel de motivation
- Analyse du CV + Détermination d'un Plan Individuel de Formation

Information/réponse suite candidature :le candidat sera informé dans les jours suivants la dernière ICOP et/ou RDVIP

Prochaine(s) session(s)

Plusieurs sessions sont programmées tous les semestres.

Nous contacter pour obtenir les dates et lieux précis, à l'adresse suivante: dg@aecd.fr