



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine



Fédération des Boulangers  
et Pâtisseries  
du Cantal

# CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS VENDEUR/VENDEUSE EN BOULANGERIE

Programme en contrat d'apprentissage – 1 an





# CTM VENDEUR/VENDEUSE EN BOULANGERIE

En contrat d'apprentissage 1 an

## OBJECTIFS

Le titulaire du **CTM en boulangerie-pâtisserie** est **une ou un employé qui travaille à la vente dans les boulangeries et/ou pâtisseries du secteur artisanal.**

Objectifs pédagogiques du programme :

- Être capable de renseigner les clients, de les conseiller sur le choix de produits ou d'une prise de commande, en magasin ou au téléphone.
- S'assurer de la bonne compréhension des attentes et des souhaits du client ainsi que la transmission de ces informations à l'équipe.
- Manipuler les produits en respectant les règles d'hygiène.
- Appliquer les consignes de son responsable hiérarchique.
- Participer à la mise en valeur des produits de la boutique, étiqueter, emballer et procéder à l'encaissement des ventes

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir entre 16 et 30 ans
- Maîtrise de la langue française
- Ne pas avoir de restriction médicale pour exercer ce métier
- Posséder un titre de séjour/visa valide

## DURÉE DE LA FORMATION

**Contrat d'apprentissage  
1an**

*Début des cours en centre de formation  
17 Novembre*

- Formation en alternance
- 455h en centre de formation

## LIEU DE LA FORMATION

**Ecole Christian VABRET  
Boulangerie | Pâtisserie**

3 Rue Lavoisier  
15000 AURILLAC

[www.efbpa.fr](http://www.efbpa.fr)

Découvrez la vidéo de ce  
métier en scannant le QR  
code



## COÛT DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage rémunéré
- Financement de la formation par OPCO EP

## VALIDATION

- Diplôme de niveau III, délivré par la chambre de métiers et de l'artisanat
- Examen final en 2 blocs de compétence (possibilité de validation par bloc)
- Attestation de suivi de la formation délivrée par l'École Christian Vabret

## VOS CONTACTS PRIVILÉGIÉS

**ECOLE CHRISTIAN VABRET**  
Angélique SEPVAL [accueil@efbpa.fr](mailto:accueil@efbpa.fr)  
Tel. 04 71 63 48 02

**FÉDÉRATION  
DES BOULANGERS-PÂTISSIERS DU CANTAL**  
Nathalie BREUIL [n.breuil@efbpa.fr](mailto:n.breuil@efbpa.fr)  
Tel. 04 71 63 48 02

# DÉTAILS DE LA FORMATION

*Tous les cours se déroulent  
à L'Ecole Christian VABRET Boulangerie / Pâtisserie à Aurillac*



**FORMATION INITIALE = 455h**

**MODULES GÉNÉRAUX = 208h**

- **Anglais = 39h**
- **Gestion de base = 65h**
- **Commercialisation et communication = 65h**
- **Savoir être = 39h**

**MODULES PROFESSIONNELS = 247h**

- **Mise en place des produits = 39h**
- **Réglementation = 13h**
- **Connaissance de produits, diététique, nutrition = 78h**
- **Moyens de paiement = 13h**
- **Hygiène et sécurité = 26h**
- **Emballage = 39h**
- **Ateliers produits (labo, fabrication de sandwiches ...) = 39h**

## **Accessibilité du centre aux personnes en situation de handicap :**

Les locaux permettent d'accueillir des personnes en situation de handicap.

L'Ecole Christian Vabret accueille et accompagne les personnes en situation de handicap sur l'ensemble de ses parcours de formation, sur des sites de formation adaptés. Un référent handicap est à votre écoute : Nathalie BREUIL (n.breuil@efbpa.fr)

- Les exigences liées au métier de vendeur / vendeuse en boulangerie, pâtisserie (position verticale, port de charge, déplacements incessants) sont à prendre en considération dans le projet des personnes à mobilité réduite d'intégrer nos parcours de formation
- Nous vous conseillons sur vos problématiques et vous accompagnons dans vos projets professionnels vers des structures adaptées

## **Que faire après la formation ?**

Le métier de vendeur/vendeuse en boulangerie est un métier qui recrute !

## **Poursuite d'étude :**

Après un CTM Vendeur en Boulangerie, il est possible de compléter sa formation vers une formation de niveau IV : Titre, CQP, diplôme...

# Un secteur qui recrute !

Suivez nos actualités en cliquant sur les logos



# CERTIFICAT TECHNIQUE DES MÉTIERS

**VENDEUSE / VENDEUR  
en BOULANGERIE / PÂTISSERIE**

**Entre 16 & 30 ans**

**EN APPRENTISSAGE - 1 AN**

**Aurillac**



**Les entreprises  
recrutent**



**Fédération des Boulangers  
et Boulangers-Pâtisseries  
du Cantal**



**Ecole  
Christian Vabret**  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

## **CONTACT**

Nathalie BREUIL  
Tél : 04.71.63.48.02  
Mail : n.breuil@efbpa.fr

**POSTULEZ EN LIGNE**

## **CONTACT**

Angélique SEPVAL  
Tél : 04.71.63.48.02  
Mail : accueil@efbpa.fr