



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine



Boulangers
du Grand Paris
Syndicat patronal

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 **CTM** (Certificat Technique des Métiers) de **vendeur(se) en boulangerie-pâtisserie** vise la fonction d'«ouvrier», **salarié d'une entreprise artisanale de boulangerie-pâtisserie**.

Le titulaire de la certification travaille sous l'autorité du responsable des ventes de la boulangerie-pâtisserie ou du chef d'entreprise.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir entre 16 et 30 ans
- Maîtrise de la langue française
- Posséder un titre de séjour/visa valide

DURÉE DE LA FORMATION

**Du 04 Septembre 2023
au 03 Septembre 2024**

- Formation en alternance
 - 455h en centre de formation

COÛT DE LA FORMATION

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

VALIDATION

- Diplôme délivré par la chambre de métiers et de l'artisanat
- Attestation de suivi de la formation délivrée par l'École Christian Vabret

LIEU DE LA FORMATION

Syndicat des Boulangers du Grand Paris
7 quai d'Anjou
75004 PARIS
www.efbpa.fr

VOS CONTACTS PRIVILÉGIÉS

ECOLE CHRISTIAN VABRET

Contact : Sandra VERDIER formation@efbpa.fr
Tel. +33 (0)4 71 63 48 02

SYNDICAT PATRONAL DES BOULANGERS DU GRAND PARIS

Nathalie FOUCHÉ nfouche@boulangerie75.org
Tel. +33 (0)1 43 25 28 20



Découvrez la vidéo
de ce métier en
scannant le QR code

DÉTAILS DE LA FORMATION

*Tous les cours se déroulent au
Syndicat Patronal des Boulangers du Grand Paris*



FORMATION INITIALE = 455h

MODULES GÉNÉRAUX = 208h

- **Anglais = 39h** enseigné par E.COURTIS
- **Gestion de base = 65h** enseigné par S.DOLEY
- **Commercialisation et communication = 65h** enseigné par C.PIQUENARD
- **Savoir être = 39h** enseigné par F.DUMOULIN & C.PIQUENARD

MODULES PROFESSIONNELS = 247h

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

Accessibilité du centre aux personnes en situation de handicap :

Les aménagements mis en place pour accueillir les personnes en situation de handicap sur le site de la Fédération des Boulangers du Grand Paris : portes larges, couloirs aux normes de circulation, salle accessible, ascenseur. L'entrée des locaux n'est pas accessible pour des personnes à mobilité réduite (marches et porte), les sanitaires ne sont pas accessibles.

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 ! Plus de 100 postes restent à pourvoir chaque année en région Parisienne

Nous mettons à votre disposition une liste d'entreprises qui recrutent

Vous avez également accès au site «jobdeboulange» (www.jobdeboulange.fr) qui répertorie les offres d'emplois de la région parisienne.

Un secteur qui recrute !

Suivez nos actualités en cliquant sur les logos



DEVENEZ VENDEUSE/VENDEUR EN BOULANGERIE

Un secteur qui recrute !

Entre 16 & 30 ans

EN APPRENTISSAGE - 1 AN

PARIS

Contrat d'apprentissage rémunéré



Mise à disposition
d'un fichier de
plus de 70
entreprises qui
recrutent

 **Boulangers
du Grand Paris**
Syndicat patronal



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

CONTACT

Nathalie FOUCHÉ

Tél : 01.43.25.28.20

Mail : nfouche@boulangerie75.org

POSTULEZ EN LIGNE

CONTACT

Sandra VERDIER

Tél : 04.71.63.48.02

Mail : formation@efbpa.fr