

## Vendeur spécialisé en Boulangerie/Pâtisserie Snacking

 **Public**

- Tout demandeur d'emploi inscrit, indemnisé ou non

 **Prérequis**

- Niveau première ou CAP/BEP
- Capacité à travailler debout de façon quasi permanente - Bon relationnel

 **Durées**

- 217 h en centre  
70 h en entreprise

 **Dates**

- Du 24/09/2018 au 20/11/2018

 **Lieux**

: 11 bd de la Grande Thumine  
Le Parc Ariane BT E3  
13090 Aix-en- Provence

 **Modalités inscription**

- Auprès de votre conseiller Pôle Emploi
- Information Collective et Entretien individuel

 **Objectifs**

- Panorama de l'univers de la vente en boulangerie , snacking
- acquérir les techniques de vente en boulangerie ainsi que la vente à emporter.
- Connaître les règles d'hygiène et la fabrication des produits.
- favoriser l'accès à un emploi précis par l'acquisition de compétences techniques et le renforcement de capacités professionnelles

 **Programme**

**Module 1-Module service à la clientèle et merchandising-70h**

- 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 (formules, menus) ou des produits de substitution
- appliquer les techniques de merchandising concernant :  
les zones d'implantation selon les familles de produits et les horaires de la journée  
les règles de mise en place et de réassortiment des produits  
les conditions de conservation des produits  
la mise en place des étiquettes (composition, prix...)
- mettre en œuvre les techniques d'animation préconisées par l'entreprise

**Module 2. Préparation- présentation des produits-Hygiène en environnement (certification HACCP) 112h**

Préparation

- 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 opératoires :  
décongélation, dorage, cuisson  
 finition des produits d'assemblage (sandwiches, salades composées, pâtisserie...)  
découpe de produits finis

Hygiène en environnement

- mettre en œuvre les procédures de stockage, de destockage et d'inventaire des matières premières et des produits
- maîtriser l'utilisation des équipements et outils en respectant les modes opératoires
- 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 en cas de non-conformité
- appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail et prévenir tout risque de contamination du produit (ex : manipuler les produits cuits avec des pinces ou des gants, veiller à la propreté de sa tenue de travail, respecter les principes de la chaîne du froid)
- respecter les instructions de nettoyage, de désinfection et de rangement des locaux, des outils et des équipements

**Module 3. Encaissement- 14h**

- identifier les nombreuses informations sur le ticket de caisse
- présentation des différents modes de règlement.
- connaître la procédure des encaissements chèques et les mentions obligatoires
- encaisser les cartes de paiement
- présentation des cartes de paiement
- encaisser les espèces
- techniques du rendu monnaie



12 bd des Marronniers  
13010 Marseille

Françoise MISI - CFC Alternance  
**04 95 09 29 80 / 06 10 09 27 70**  
[fmisi@formationmetier.fr](mailto:fmisi@formationmetier.fr)

<http://www.fmfcalternance.fr/>

<p><b>CFC ALTERNANCE</b>   <i>Centre de Formation Continue</i>  N° déclaration 93 13 03 229 13  Organisme non assujéti à la TVA</p>	<p><b>FORMATION &amp; MÉTIER</b>   Créateur d'avenir  Siret 775 558 307 000 93</p>	<p>Fiche Programme de Formation  Formation Continue catalogue    Domaine commercial</p>
		

- les contrôles au poste caisse
- contrôler les clients au poste caisse

### Techniques de Recherche d'Emploi DIGITALE

CV, la preuve par l'expérience (réalisations) – LM – EE –

Ciblage des entreprises Se présenter en 2 min : déroulé –

Recherche de stage et développer sa stratégie de recherche d'emploi

Initiation à la navigation et à l'utilisation du matériel (souris – matériel)

Utilisation des Réseaux Sociaux (Surveillez sa e-réputation, Gérer au mieux votre image sur internet)

Utilisation des sites de recherche d'emploi avec une attention particulière sur l'utilisation et la valorisation de pole-emploi.fr (quels sites diffusent des offres d'emploi ?, les moteurs de recherche ou agrégateurs d'offres d'emploi, les jobboards)

**Périodes de stages en entreprise obligatoires 70 heures**

### *Moyens et méthodes pédagogiques*

- Individualisation des parcours et travail en groupe
- Méthode accès sur des mises en situation pratiques Support visuel approprié, mise en situation professionnelle.

### *Modalités d'évaluation/validation*

- Positionnement en début et fin de formation
- Attestation de compétences en fin de formation
- Evaluation des acquis à chaud
- Bilan de satisfaction

**Contact : Mme MISI**

**Tel : 06 10 09 27 70**

**Mail : [fmisi@formationmetier.fr](mailto:fmisi@formationmetier.fr)**

	<p>12 bd des Marronniers  13010 Marseille</p>	<p>Françoise MISI - CFC Alternance  <b>04 95 09 29 80 / 06 10 09 27 70</b>  <b><a href="mailto:fmisi@formationmetier.fr">fmisi@formationmetier.fr</a></b></p>	<p><a href="http://www.fmfcalternance.fr/">http://www.fmfcalternance.fr/</a></p>
---	---	---	--