



POLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE DE FORMATION

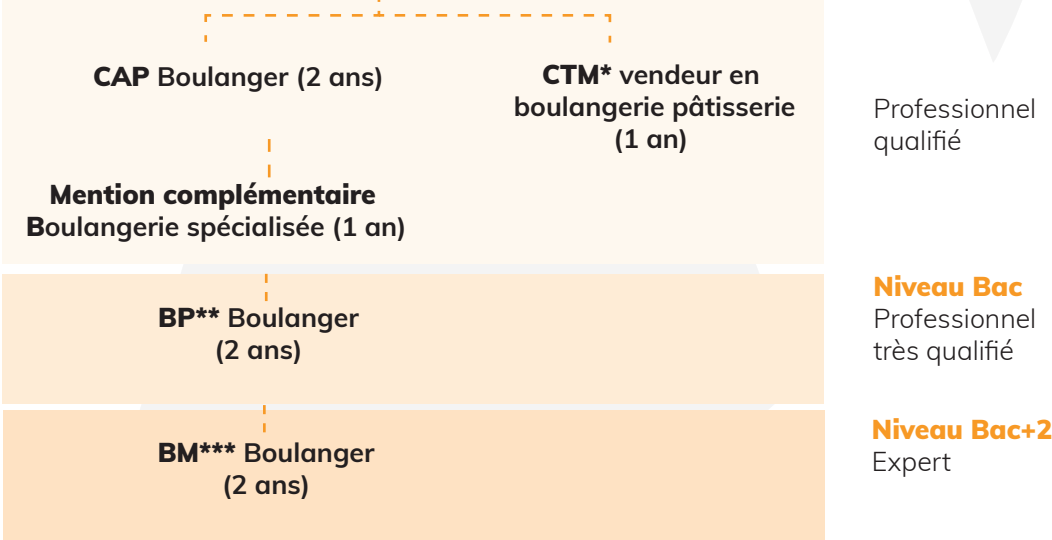
BOULANGERIE

- **Les métiers de l'alimentaire enseignés à l'ESM :**
boulangier, pâtissier, chocolatier - confiseur, boucher, charcutier - traiteur.
- **Les + de L'ESM :**
 - Avec plus de trente ans d'expérience et des partenaires de renommée, le pôle alimentaire bénéficie d'une grande notoriété.
 - Deux laboratoires performants équipés selon les normes européennes offrent aux apprentis un site de formation d'excellence.
 - Des formateurs qui perpétuent avec passion, un savoir-faire respectueux des traditions, afin d'apprendre à nos apprentis(e)s à satisfaire une clientèle soucieuse d'authenticité et d'excellence.

LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3^{ème}



*Certificat Technique des Métiers
** Brevet Professionnel
*** Brevet de Maîtrise



ECOLE SUPERIEURE DES METIERS
Centre de Formation en Alternance
Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1
Tél : 05 62 11 60 60 www.esm-muret.fr



CERTIFICAT TECHNIQUE DES METIERS

vendeur en boulangerie pâtisserie

Niveau V - Professionnel qualifié

LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3^{ème}

**CTM
Boulangier**
(2 ans)



Vous
êtes ici

Le titulaire du CTM vendeur en boulangerie pâtisserie renseigne, conseille et prend commande en magasin ou par téléphone. Il s'assure de la bonne compréhension des attentes et des souhaits du client ainsi que de la transmission de ces informations à l'équipe. Il manipule les produits en respectant les règles d'hygiène et participe à la mise en valeur des produits de la boutique. Il étiquette, emballe et procède à l'encaissement des ventes.

FORMATION :

>> Durée et domaines d'enseignement :

- En 1 an : jeune sorti d'une classe de troisième.

Durée totale :

Nombre d'heures à l'ESM

1 an : 420h

>> Alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Programme de formation :

Domaine Général

- Anglais
- Gestion de base
- Commercialisation et communication

Domaine Professionnel

- Mise en place des produits.

- Réglementation
- Connaissance des produits diététiques et nutrition
- Moyens de paiement
- hygiène et sécurité
- packaging, merchandising, ateliers produits.

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

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

Après quelques années d'expérience, il peut évoluer vers un poste d'adjoint de magasin ou de responsable des ventes d'une entreprise multi-site (point chaud ou point froid).

RECHERCHE D'ENTREPRISE :

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Garonne vous informe sur les métiers de l'artisanat et sur les formations en apprentissage. Elle vous accompagne pour la recherche d'une entreprise et la réalisation de vos démarches liées au contrat d'apprentissage.

Renseignements formations à l'ESM Muret :

Mail : esm@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60