

Vendeur(euse) en boulangerie - POEI

Insertion Professionnelle

Format : Présentiel

Durée : 230 h

Présentation

Cette formation prépare au métier de vendeur(euse) en boulangerie-pâtisserie. Le vendeur accueille la clientèle, conseille sur les produits (pains, viennoiseries, pâtisseries, snacking), encaisse, approvisionne et met en valeur la vitrine, et participe au respect des règles d'hygiène. La formation alterne apports, mises en situation au comptoir et entraînement à la pratique professionnelle.

Objectifs pédagogiques

- Accueillir et conseiller la clientèle.
- Connaître les produits de la boulangerie-pâtisserie et les mettre en valeur.
- Réaliser les opérations d'encaissement et de gestion de caisse.
- Participer à la mise en place et à l'approvisionnement de la vitrine.
- Appliquer les règles d'hygiène et de traçabilité (HACCP).
- Communiquer de façon professionnelle avec la clientèle et l'équipe.

Prérequis

- Aucun diplôme requis.
- Aptitude physique à la station debout prolongée.
- Sens du contact client et du service.

Public visé

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail. Personnes en reconversion souhaitant intégrer une boulangerie-pâtisserie.

Programme de la formation

Contenu

- Connaissance des produits : pains, viennoiseries, pâtisseries, snacking — 40 h
- Identifier les pains, leurs ingrédients et leurs usages
- Connaître les viennoiseries et pâtisseries, leurs allergènes et leur conservation
- Présenter les produits snacking et traiteur
- Accueil et techniques de vente, conseil client — 30 h
- Accueillir et prendre congé de la clientèle
- Conseiller et proposer des produits complémentaires
- Gérer une demande spéciale ou une réclamation
- Mise en valeur des produits et merchandising de la vitrine — 30 h
- Disposer les produits en vitrine selon les règles de présentation
- Surveiller les niveaux de stock et réassortir
- Encaissement, gestion de caisse et des flux clients — 30 h
- Réaliser un encaissement (espèces, carte, titres)
- Gérer la caisse et les écarts
- Appliquer les règles d'ouverture et de fermeture

- Hygiène, sécurité et traçabilité — 70 h
- Appliquer le plan de maîtrise sanitaire et la méthode HACCP
- Tenir les registres et assurer la traçabilité des produits
- Organiser le nettoyage et la désinfection
- Respecter les règles de sécurité au travail
- Communication professionnelle et mise en situation pratique — 30 h
- Communiquer avec les clients et l'équipe
- Mise en situation pratique au comptoir
- Bilan individuel et plan de progression

Informations réglementaires (Qualiopi)

Délais d'accès

Démarrage entre 48 h et 15 jours après signature de la convention.

Modalités d'évaluation des acquis

- Positionnement à l'entrée, évaluations formatives, mises en situation, questionnaires à chaud et à froid.

Accessibilité — personnes en situation de handicap

Le référent handicap étudie toute demande d'adaptation pédagogique, matérielle ou temporelle. Contact : contact@ekp-associes.fr • +33 6 95 96 02 07.