Académie Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie

CS VENDEUR CONSEIL EN ALIMENTATION
OPTION BOULANGERIE-PÂTISSERIE EN APPRENTISSAGE

Accessible également en formation continue

Diplôme Niveau 3

Code RNCP 37105

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

DATE DE PUBLICATION : 25/11/2022

Durée : 10 mois
Période : de septembre N à juin N+1
Volume horaire : 400h de formation au centre

Coût de la formation
Formation gratuite pour l'apprenti, prise en charge selon les modalités de financement de l'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prérequis
Aucun prérequis

Objectif de la formation
Le/la titulaire du Certificat de Spécialisation «Vendeur-conseil en alimentation - option boulangerie-pâtisserie » exerce son activité au sein d'un espace de vente en boulangerie-pâtisserie. Il/elle s'inscrit dans une démarche commerciale active dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et des préparations alimentaires.

Il/elle est capable :
- d'approvisionner l'espace de vente en produits alimentaires
- de mettre en valeur l'offre produits
- de conseiller et vendre ces produits
- de fidéliser et développer la relation commerciale

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel
- Cours théoriques et cours pratiques assurés par des formateurs diplômés (profil de formation et expérience disponible auprès de l'organisme de formation)
- Supports pédagogiques (cahier de recettes, …)
- Un plateau technique équipé de matériel récent
- Des salles de cours
- Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation, gestion du handicap) à définir avec le référent handicap.

Suivi et évaluations
- Evaluation des acquis tout au long de l'année
- Evaluations écrites et orales
- Examens Blancs
- Evaluations en entreprise
- Visites en entreprises
- Carnet de liaison
- Modalités d'examen
- Modalités d'évaluation et de certification :

La certification est délivrée sur la base d'évaluations réalisées en contrôle en cours de formation (CCF), conformément au référentiel du Certificat de Spécialisation Vendeur-conseil en alimentation – option boulangerie-pâtisserie (RNCP 37105).
Les évaluations sont organisées tout au long du parcours, en centre de formation et en entreprise.
- Enquête de satisfaction

Poursuite d'études
- CAP EPC (Equipier Polyvalent en Alimentation)

Débouchés
Le/la titulaire de ce Certificat de Spécialisation pourra exercé en qualité de vendeur/vendeuse au sein d'une boulangerie-pâtisserie.
Consultez le taux d'insertion

Public visé
Jeunes titulaires d'un CAP Boulanger ou d'un Bac professionnel Boulanger-Pâtissier souhaitant se spécialiser en boulangerie.

Conditions d'accés

Toute personnes souhaitant se former au métier de vendeur conseil en alimentation, notamment en boulangerie-pâtisserie.

Accessibilité : Notre centre de formation est accessible au public en situation de handicap.
Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanente, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant nous vous invitons à contacter notre référente Handicap Estelle Mazuel à l'adresse suivante :
e.mazuel@academieboulangeriepatisserie.fr

Programme de la formation

Le programme est conforme au référentiel du Certificat de Spécialisation Vendeur-conseil en alimentation – option boulangerie-pâtisserie (RNCP 37105).
Il est structuré en blocs de compétences professionnels.

• Bloc 1 : Valoriser l'offre de produits alimentaires dans le cadre d'une démarche qualité
• Bloc 2 : Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client

Le référentiel détaillé est disponible sur demande ou consultable en ligne.

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.
Possibilité de conserver les blocs pour une durée de 5 ans.
Aucune équivalence de diplôme, passerelles : pour plus d'informations, nous contacter.

Procédures et modalités d'admission

1. Information et candidature
Le candidat prend connaissance des informations relatives à la formation via le site internet ou sur demande auprès de l'organisme de formation.
Les informations relatives à la formation (objectifs, durée, modalités d'accès, délais d'accès, tarifs, accessibilité aux personnes en situation de handicap, modalités d'évaluation) sont communiquées préalablement à toute inscription.
Le candidat complète ensuite un dossier de candidature (téléchargeable ou transmis sur demande).
Les candidatures sont ouvertes à partir du mois de mars jusqu'à la rentrée.

2. Étude du dossier
Le dossier est analysé par l'équipe pédagogique afin de vérifier l'adéquation du profil du candidat avec les prérequis de la formation.

3. Entretien et positionnement
Le candidat est convoqué à un entretien de motivation et, si nécessaire, à un test de positionnement (théorique et/ou pratique).
Ce positionnement permet d'évaluer ses acquis, son projet professionnel et d'adapter, si besoin, le parcours de formation.
Les résultats du positionnement permettent, le cas échéant, une adaptation du parcours (durée, contenus, modalités pédagogiques).

4. Décision d'admission
À l'issue de cette étape, une réponse est communiquée au candidat.
En cas d'admission, les modalités d'entrée en formation sont précisées (contrat, planning, livret d'accueil…).

5. Contractualisation
L'inscription est définitive après signature du contrat d'apprentissage (ou de la convention de formation) et transmission des pièces administratives.

Délais d'accès :

Les entrées en formation sont organisées selon un calendrier de rentrée annuel.
Les candidatures sont ouvertes à partir du mois de mars.
Le délai d'accès dépend de la validation du dossier, du positionnement et de la signature du contrat d'apprentissage.
Il peut varier de quelques semaines à plusieurs mois avant l'entrée en formation.

Statut, contrat et rémunération

Statut apprenti sous contrat d'apprentissage de 10 à 24 mois.
La rémunération mensuelle est calculée en pourcentage du SMIC en fonction de l'âge, de l'année d'étude et de l'antériorité du parcours de formation.

Pour plus d'informations cliquez ici.

Aides à l'embauche pour un contrat d'apprentissage

Pour en savoir plus, cliquez ici.

Taux de réussite (2024-2025)
100 %

Taux de satisfaction[2] (2024-2025)
4.8 / 5

[2] Les indicateurs détaillés (bases de calcul, taux d'abandon, insertion et méthodologie) sont consultables sur la page :
« Indicateurs de Résultats - Année Scolaire 2024-2025 »

Lieu de formation
6 rue Marie Curie, 63360 Saint-Beauzire

Vos contacts
Elisabeth Las et Estelle Mazuel (référente handicap)
contact@academieboulangeriepatisserie.fr
04 73 91 41 78

academieboulangeriepatisserie.fr

maj 04/11/2026