



Formation Diplômante CAP VENTE (Contrat professionnalisation 2 an 16/25 ans) Vendeur / vendeuse en boulangerie

Le Vendeur(euse) en boulangerie H/F assure la vente au comptoir des marchandises (pains, viennoiseries, pâtisseries...). Il (elle) expose les denrées périssables en gondoles traditionnelles ou réfrigérées et procède à l'encaissement des clients.

❖ Nature du travail :

- Le vendeur(euse) dispose avec soin et de façon attractive les produits dans les rayons ou la vitrine. Il fait particulièrement attention à l'étiquetage afin que tous les prix soient clairement affichés et à l'approvisionnement continu des étales.
- le vendeur(euse) est là pour accueillir, conseiller, servir et encaisser les clients. Il assure l'entretien permanent du magasin (respect des règles d'hygiène)
- Dans les petites structures, le vendeur(euse) peut remplir plusieurs fonctions. Réaliser l'inventaire des stocks, passer les commandes (quantités, délais, coût...), préparer les sandwiches. Il peut être amené à comptabiliser la recette à la fin de la journée.

Écoute, disponibilité, amabilité, sourire... ; le relationnel joue un rôle capital. Pour réussir une vente, il faut d'abord inspirer confiance au client. Une bonne expression orale est un atout non négligeable.

L'emploi s'exerce en position debout, en commerce de proximité (boulangerie) ou en magasin (grande distribution). Les allées et venues sont fréquentes dans la surface de vente et les réserves.

Cette activité implique le port de charges parfois lourdes. Elle nécessite de travailler le samedi, et parfois le dimanche. Le port d'une tenue de travail spécifique peut être imposé pour des raisons d'hygiène.

❖ Formation et expérience :

Cet emploi est accessible généralement à partir de formations de niveau V (Niveau Brevet des collèges ou CAP ou BEP) relevant du secteur du commerce ou relatives à la gamme de produits vendus. Celles-ci peuvent être acquises par la formation initiale ou continue.

Attention : Les personnes ayant obtenu un BEP ou CAP avec la dénomination « vente » ne peuvent pas postuler à cette offre.

Pour accéder à ce métier, nous vous proposons d'intégrer un parcours diplômante CAP VENTE, un contrat de professionnalisation de 24 mois (soit par semaine : 27 heures en entreprise et 8 heures en formation, les mercredis.)

- ***L'organisme de formation oriente les candidatures auprès de ses partenaires en IDF (Boulangeries / Pâtisseries principalement basées à Paris).***

● Rémunération :

De 55 à 100% du SMIC mensuel en fonction de l'âge et de la situation.

Remboursement de 50 % de la carte de transport mensuel.

Si vous avez entre 18 et 26 ans vous avez les avantages étudiants (CROUS et réduction étudiante)

● Nombre de poste à pourvoir :

CF LISTE

Plusieurs places disponibles TOUS AU LONG DE L'ANNÉE

- **CONTACT :** Envoyer vos cv par mail : glorypro@live.fr



Formation Diplômante (Contrat professionnalisation 2 ans 16/25 ans) CAP BOULANGER

Le boulanger H/F assure la fabrication des marchandises (pains, viennoiseries, ...). Il (elle) expose les denrées périssables en gondoles traditionnelles ou réfrigérées et procède au nettoyage pour des questions d'hygiène.

● Nature du travail :

- Le boulanger dispose avec soin les produits à dispositions pour la vente. Il fait particulièrement attention à respecter les règles d'hygiène et les procédures de fabrication.
- Le boulanger assure l'entretien permanent de sa zone de travail (respect des règles d'hygiènes)
- Dans les petites structures, le boulanger peut remplir plusieurs fonctions. Réaliser l'inventaire des stocks, passer les commandes (quantités, délais, coût...), préparer les sandwiches. Il peut être amené à comptabiliser les pertes à la fin de la journée.

Écoute, disponibilité, ponctualité et aisance d'intégration des procédures de fabrication jouent un rôle capital pour réussir en tant que boulanger. Une bonne hygiène corporelle est un atout non négligeable dans la fabrication artisanal alimentaire.

L'emploi s'exerce en position debout, en commerce de proximité (boulangerie). Les allées et venues sont fréquentes dans la surface de vente et les réserves.

Cette activité implique le port de charges parfois lourdes. Elle nécessite de travailler le samedi, et parfois le dimanche. Le port d'une tenue de travail spécifique est imposé pour des raisons d'hygiène.

● Formation et expérience :

Cet emploi est accessible généralement à partir de formations de niveau V (Niveau Brevet des collèges ou CAP ou BEP) relevant du secteur du commerce ou relatives à la gamme de produits vendus. Celles-ci peuvent être acquises par la formation initiale ou continue.

Pour accéder à ce métier, nous vous proposons d'intégrer un parcours de formation diplômante CAP BOULANGER, un contrat de professionnalisation de 12 mois (soit par semaine : 26 heures en entreprise, 3 heures en formation Théorique le jeudi après-midi et 6 heures en formation pratique un autre jour de la semaine en accord avec l'entreprise d'accueil.)

- **L'organisme de formation oriente les candidatures auprès de ses partenaires en IDF (Boulangeries / Pâtisseries principalement basées à Paris).**

● Rémunération :

De 55 à 100% du SMIC mensuel en fonction de l'âge et de la situation.

Remboursement de 50 % de la carte de transport mensuel.

Si vous avez entre 18 et 26 ans vous avez les avantages étudiants (CROUS et réduction étudiante)

● Nombre de poste à pourvoir :

CF LISTE

Plusieurs places disponibles TOUS AU LONG DE L'ANNÉE

- **CONTACT :** Envoyer vos cv par mail : glorypro@live.fr



**Formation Diplômante
(Contrat professionnalisation 2 ans 16/25 ans)
CAP PÂTISSIER**

Le pâtissier H/F assure la fabrication des marchandises (pâtisserie, viennoiseries, ...). Il (elle) expose les denrées périssables en gondoles traditionnelles ou réfrigérées et procède au nettoyage pour des questions d'hygiène.

● **Nature du travail :**

- Le pâtissier dispose avec soin les produits à dispositions pour la vente. Il fait particulièrement attention à respecter les règles d'hygiène et les procédures de fabrication.
- Le pâtissier assure l'entretien permanent de sa zone de travail (respect des règles d'hygiènes)
- Dans les petites structures, le pâtissier peut remplir plusieurs fonctions. Réaliser l'inventaire des stocks, passer les commandes (quantités, délais, coût...), préparer les sandwiches. Il peut être amené à comptabiliser les pertes à la fin de la journée.

Écoute, disponibilité, ponctualité et aisance d'intégration des procédures de fabrication jouent un rôle capital pour réussir en tant que pâtissier. Une bonne hygiène corporelle est un atout non négligeable dans la fabrication artisanal alimentaire.

L'emploi s'exerce en position debout, en commerce de proximité (boulangerie _ pâtisserie). Les allées et venues sont fréquentes dans la surface de vente et les réserves.

Cette activité implique le port de charges parfois lourdes. Elle nécessite de travailler le samedi, et parfois le dimanche. Le port d'une tenue de travail spécifique est imposé pour des raisons d'hygiène.

● **Formation et expérience :**

Cet emploi est accessible généralement à partir de formations de niveau V (Niveau Brevet des collèges ou CAP ou BEP) relevant du secteur du commerce ou relatives à la gamme de produits vendus. Celles-ci peuvent être acquises par la formation initiale ou continue.

Pour accéder à ce métier, nous vous proposons d'intégrer un parcours de formation diplômante CAP PÂTISSIER, un contrat de professionnalisation de 12 mois (soit par semaine : 26 heures en entreprise, 3 heures en formation Théorique le jeudi après-midi et 6 heures en formation pratique un autre jour de la semaine en accord avec l'entreprise d'accueil.)

- ***L'organisme de formation oriente les candidatures auprès de ses partenaires en IDF (boulangeries / Pâtisseries principalement basées à Paris).***

● **Rémunération :**

De 55 à 100% du SMIC mensuel en fonction de l'âge et de la situation.

Remboursement de 50 % de la carte de transport mensuel.

Si vous avez entre 18 et 26 ans vous avez les avantages étudiants (CROUS et réduction étudiante)

● **Nombre de poste à pourvoir :**

CF LISTE

Plusieurs places disponibles TOUS AU LONG DE L'ANNÉE

● **CONTACT :** Envoyer vos cv par mail : glorypro@live.fr