

Préparateur vendeur en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et snacking

Les fiches métiers

1. Missions

- Accueillir et conseiller les clients en étant à l'écoute de leurs envies et en les aidant à faire leur choix.
- Mettre en valeur les produits en soignant la présentation des vitrines pour donner envie d'acheter.
- Assurer la vente et l'encaissement en prenant les commandes et en gérant les paiements.
- Préparer les produits de snacking comme les sandwiches, salades ou quiches prêts à consommer.
- Gérer les stocks et le réassort pour éviter les ruptures et garder des rayons bien remplis.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en nettoyant l'espace de travail et en appliquant les normes alimentaires.

2. Formations

- Il existe plusieurs formations qui permettent de devenir préparateur vendeur en boulangerie :
 - CAP Vente, CAP équipier polyvalent du commerce.
 - Bac Pro Commerce ou formation spécifique en vente de produits alimentaires, mention complémentaire.
 - CQP employé qualifié préparation vente en BVP et snacking.
 - Pour renforcer vos compétences et évoluer dans le métier : Formation complémentaire en hygiène alimentaire, gestion de la relation client, ou techniques de vente.

3. Débouchés

- Vous pourrez évoluer vers un poste de premier vendeur puis vers un poste de responsable de magasin. Vous pourrez aussi vous spécialiser dans un domaine particulier (pâtisserie, traiteur, vente) en suivant des formations complémentaires.

4. Les + à avoir

- Avoir un bon sens du contact.
- Faire preuve d'organisation et de rigueur dans les tâches quotidiennes.
- Travailler rapidement et efficacement, même en période de forte affluence.
- Respecter les règles d'hygiène et de propreté au quotidien.

[Clique ici pour en savoir plus sur ce métier !](#)

