



# VENDEUR/EUSE EN BOULANGERIE – PÂTISSERIE – CONFISERIE

domaine d'activité  
Alimentation · Commerce

## DESCRIPTION

LE VENDEUR EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE-CONFISERIE S'OC-  
CUPE PRINCIPALEMENT DE LA VENTE DE PRODUITS DE BOU-  
LANGERIE : PAIN, PÂTISSERIES, GÂTEAUX, DESSERTS ET PRALINES.  
POUR CELA, IL CONNAÎT LES PRODUITS (RECETTES, COMPOSITION)  
ET PEUT CONSEILLER LES CLIENTS. IL S'OCCUPE ÉGALEMENT DU  
MAGASIN EN DÉCORANT ET RÉAPPROVISIONNANT LES ÉTALAGES  
ET VITRINES. SI LE MAGASIN DISPOSE D'UN SALON DE CONSOM-  
MATION, IL PRENDRA LE SERVICE EN CHARGE. LE VENDEUR  
EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE-CONFISERIE PEUT EXERCER SON  
MÉTIER DANS LE COMMERCE DE DÉTAIL OU DANS UN CENTRE  
COMMERCIAL.

### DÉTAILS

#### Champs d'activité

Présentation de l'assortiment et confection de décorations  
(magasin, comptoir, vitrines)

Information et conseil aux clients (vente)

Emballage des produits (boîtes, sachets, cadeaux)

Prise et expédition de commandes

Service au salon

#### Connaissances / compétences

Composition / recettes des produits proposés

Règlementation relative à l'alimentation, l'hygiène et la sé-  
curité

Manipulation de machines (découpe de pain)

### QUALITÉS/CONNAISSANCES REQUISES

Esprit commercial

Aisance du contact et politesse

Goût et odorat développés

Bonne présentation

# CONDITIONS DE TRAVAIL

## LIEUX DE TRAVAIL

- centre commercial
- magasin
- supermarché

## CADRE DE TRAVAIL

- seul
- à l'intérieur

# FORMATION

## DIPLÔMES PRÉPARANT À LA PROFESSION

- DAP (Diplôme d'Aptitude Professionnelle)

## QUALITÉS/CONNAISSANCES REQUISES

Les conditions d'accès minimales à la formation menant au DAP dans ce métier sont:

- avoir réussi une classe de 5e d'adaptation (5AD, ancienne 9e pratique) ou bien 45 modules dans une classe de 5e de préparation (5P, ancienne 9e modulaire).
- avis favorable de la part du conseil de classe (décision de promotion).

base et de formation continue en informatique, d'acquisition et de vente, de formation continue spéciale pour le service extérieure, de décoration et de présentation des marchandises, d'achat, de gestion du matériel, de logistique.

## DESCRIPTION DE LA FORMATION

La formation menant au DAP (diplôme d'aptitude professionnelle) dans cette profession

- s'étend sur 3 années ;
- est réalisée sous contrat d'apprentissage suivant la voie de formation dite « concomitante », se déroule donc d'une part dans une entreprise (formation pratique) et d'autre part dans un lycée technique (formation théorique).

## SPÉCIALISATIONS

Participation à des stages, cours ou séminaires p.ex. de commerce et de formation continue avec des contenus globaux, de rhétorique, de technique de négociation et de conférence, de direction de collaborateur, d'informatique de

## CENTRES DE FORMATION

### **Lycée Technique de Bonnevoie.**

119, rue du Cimetière  
L-1338 Luxembourg

Tel: 40 39 45 - 205  
Fax: 40 39 45 - 210

E-mail: [secretariat@ltb.lu](mailto:secretariat@ltb.lu)  
Web: <http://www.ltb.lu>

## CONTACT

### **Adem - Orientation professionnelle**

Maison de l'Orientation 58, bd G-D Charlotte (Place de l'Etoile)  
L-1330 Luxembourg

Tel: 247 - 85480  
Fax: 40 61 40

E-mail: [info.op@adem.public.lu](mailto:info.op@adem.public.lu)  
Web: <http://www.adem.public.lu/demandeur/orientation/>

## PROFESSIONS ASSOCIÉES

- Boulanger/ère - pâtissier/ière
- Commis/e de vente
- Conseiller/ère en vente
- Vendeur/euse en boucherie
- Vendeur/euse – Magasinier/ière
- Vendeur/euse technique en optique