

# Certification



## CQP Préparateur-vendeur en Boulangerie viennoiserie pâtisserie



### Présentation de la certification

Le préparateur-vendeur en BVP exerce son métier dans une boutique ou dans une grande ou moyenne surface. Il réalise, dans le respect des objectifs qualitatifs et quantitatifs, la préparation, la fabrication et la vente de produits que l'on peut trouver dans une boulangerie, une viennoiserie ou une pâtisserie.

Les principales activités du préparateur-vendeur en BVP s'articulent autour des 4 missions suivantes :

- Démarrer le poste de travail
- Conduire le poste
- Assurer la fin de poste et préparer le poste suivant
- Participer à la transmission d'informations

### Caractéristiques de la formation

**Publics** : Tous publics

**Prérequis** : Néant

**Durée** : 175 heures

**Niveau** : 3 (CAP, BEP)

**Voie d'accès** :

- Parcours de formation continue
- Validation des Acquis par l'Expérience (VAE)

**Code RNCP** : RNCP37640

### Blocs de compétences

Réaliser la fabrication des produits

Réaliser la mise en valeur et la vente des produits

Clôturer son poste de travail en coordination avec son équipe

### Renseignements et inscription

M. Xavier LASSUS

0690 65 39 51

contact@fbplus.info

www.fbplus.info

### Handicap

Pour toute demande d'adaptation, veuillez nous contacter.

### Planning, cout et lieu

**Date de début** : 27 octobre 2025

**Date de fin** : 05 décembre 2025

**Coût formation continue** : 2975,00€ TTC

**Coût VAE** : 890,00€ TTC

**Lieu de déroulement de la formation** :

URMA

Cité de la connaissance - Desmarais

Saint-Claude