

## **CQP Responsable de magasin en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie (BVP)**

### **Fonction:**

Le Responsable de magasin en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie assure la responsabilité de son unité de BVP en termes de gestion, d'exploitation et de management.

### **Missions principales:**

- Participer à la gestion du magasin de BVP
- Manager les équipes
- Organiser l'approvisionnement en matières premières et la préparation et la fabrication des produits
- Animer le magasin de BVP
- Garantir l'hygiène, la qualité et la sécurité

### **Compétences:**

#### Bloc de compétences 1 : Comptabilité gestion

- Assurer les activités de comptabilité et de gestion
- Réaliser les achats
- Gérer les stocks
- Conduire un projet d'amélioration

#### Bloc de compétences 2 : Management communication

- Communiquer à l'écrit et à l'oral
- Gérer son activité
- Animer une équipe
- Gérer les compétences d'une équipe
- Exercer la fonction de tuteur

#### Bloc de compétences 3 : Produits technologies

- Caractériser les produits, les outils et les machines
- Conduire les machines
- Caractériser le process de production
- Réaliser ou conduire le process
- Réaliser une maintenance de 1er niveau
- Gérer la production

**Bloc de compétences 4 : Vente, Merchandising**

- Réaliser une vente
- Appliquer les principes du merchandising
- Mettre en œuvre la stratégie commerciale de l'entreprise

**Bloc de compétences 5 : Qualité, Sécurité, Hygiène**

- Mettre en œuvre la démarche qualité
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Appliquer les règles de sécurité
- Manager l'hygiène et la sécurité alimentaire de son service
- Réaliser les contrôles qualité et les enregistrements
- Assurer le nettoyage et rangement au poste de travail
- Appliquer les consignes de gestes et postures
- Manager la démarche qualité dans son activité

**Métiers accessibles via la certification:**

Responsable de magasin en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie (BVP)

**Prérequis nécessaires à la formation:**

Aucun