

CERTIFICAT DE SPECIALISATION VENDEUR CONSEIL EN ALIMENTATION

Niveau de diplôme **RNCP 37105**

- Diplôme de niveau européen 3 du Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION
- Date d'enregistrement à la certification : 27 / 08 / 2023

Voie d'accès

- Alternance

Public

- À partir de 15 ans sous conditions
- Et jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en apprentissage
- Sans conditions d'âge pour les personnes en situation de handicap et pour les porteurs de projet de création d'entreprise

Pré-requis

- Être titulaire du CAP Equipier Polyvalent du Commerce ou Employé de Vente Spécialisé ou d'un BAC
- Ouvert à tout autre CAP sous réserve d'un dossier de positionnement.

Modalités et délais d'accès

- Candidater en ligne
- Se présenter et satisfaire à l'entretien de motivation
- Rentrée prévue en Septembre / Octobre. Hors période : nous consulter

Objectifs

- Approvisionner l'espace de vente en produits alimentaires
- Mettre en valeur l'offre produits
- Conseiller et vendre ces produits
- Fidéliser et développer la relation clientèle
- Assurer la mise en place, la présentation des produits et la tenue dans le respect des règles d'hygiène et de qualité

Durée

- 12 semaines de formation 420h sur 1 an
- Alternance 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise

Tarifs de la formation

- Contrat d'Apprentissage & Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO / l'entreprise
- Autre situation : Nous consulter

Débouchés professionnels

- Adjoint/e du responsable de point de vente alimentaire
- Adjoint/e au rayon produits frais/métiers traditionnels
- Vendeur/euse en produits frais

Poursuite d'études

- BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente
- TITRE Vendeur Conseil Omnicanal
- TITRE Employé du Commerce et de la Distribution Spécialisation Drive

Passerelles

- Possibilité d'admission parallèle, se rapprocher du service Inscription

Contact

Nathalie TOUZALIN
contact@campus120.cci.fr
05 49 37 44 86

Lieu de la formation

CCI de la Vienne - Campus 120
120 rue du Porteau
86000 Poitiers

Inscription

Flashez le code ou saisissez l'adresse <https://urlz.fr/nA9X>



Programme & Contenu

Bloc 1 : Valoriser l'offre de produits alimentaires dans le cadre d'une démarche qualité

Approvisionner en produits alimentaires :

- Effectuer l'inventaire physique quotidien
- Participer aux commandes
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Gérer les déchets et les consignes
- Organiser et entretenir les espaces de travail

Mettre en valeur l'offre :

- Préparer et conditionner des produits
- Appliquer des règles d'étiquetage
- Implanter les produits
- Réaliser, installer et mettre à jour la signalétique
- Mettre en scène, théâtraliser les produits
- Maintenir le rayon en état marchand

Bloc 2 Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client

Conseiller et vendre :

- Accueillir le client
Découvrir, identifier et reformuler les besoins du client
- S'adapter au contexte commercial et au comportement du client
- Présenter des produits alimentaires et argumenter
- Conseiller le client
- Prendre les commandes physiques et virtuelles
- Encaisser et réaliser les opérations complémentaires à l'encaissement

Développer l'activité commerciale et fidéliser

- Accueillir le client
- Mettre en œuvre des animations commerciales
- Participer à la communication commerciale digitale
- Présenter et mettre en œuvre des outils de fidélisation
- Finaliser la prise en charge personnalisée du client
- Identifier le type de réclamation et proposer une solution adaptée

Anglais

Connaissances des produits locaux et du terroir

Méthodes et moyens mobilisés

- Plateaux techniques de mises en situations professionnelles avec 2 magasins école : une supérette et une boutique
- Salles informatiques, caisses enregistreuses, centre de ressources
- Cours et cas pratiques
- Approche pédagogique par le jeu
- Accompagnement personnalisé

Modalités d'évaluations

- Contrôle continu (écrit et oral)
- Epreuves ponctuelles pratiques et orales
- Entraînements à l'examen
- Visites pédagogiques en entreprise



Cofinancé par l'Union Européenne



www.campus120.fr



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +45 ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, hébergement, restauration

CCI de la Vienne - CAMPUS 120

120 rue du Porteau - 86000 POITIERS

Tél : 05 49 37 44 50

CCI Vienne - Service communication

SIREN 188 600 035

Ne pas jeter sur la voie publique

Document non contractuel

Mise à jour : 15 janvier 2025