



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Vendeur Conseil en Alimentation

Le vendeur conseil en alimentation participe à la préparation, au conditionnement, à la mise en valeur et à la vente de produits alimentaires dans le respect des règles d'hygiène et de la sécurité alimentaire.

Il exerce dans un commerce alimentaire de proximité ou dans un rayon de produits frais de la grande distribution. Sa connaissance des produits lui permet de conseiller les clients en fonction de leurs besoins et de participer au développement d'une relation client personnalisée et durable.



**EN INITIAL ou EN ALTERNANCE
FORMATION EN 1 AN**



Profil

- Pré-requis : être titulaire d'un CAP Equipier Polyvalent du Commerce ou Employé de Vente Spécialisé voire CAP en alimentaire (profils et dossiers à étudier)
- Qualités requises : bon relationnel, motivation, rigueur, polyvalence et capacité à travailler en équipe

Objectifs

Acquérir les compétences et savoir-être suivants :

- 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

Les +

- ⊕ Formation possible en initial ou en alternance
- ⊕ Développer les connaissances et compétences spécifiques liées au secteur d'activité
- ⊕ Si alternance : aucun coût de formation pour l'apprenti

Contenu de la formation

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

- Approvisionnement en produits alimentaires : réception, inventaire, commandes, gestion de l'espace de travail ...
- Mise en valeur de l'offre : préparation et conditionnement des produits, étiquetage, implantation et présentation des produits, mise en scène des produits...

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

- Conseil et vente : accueil du client, identification des besoins, conseil personnalisé, prise de commande, encaissement, ...
- Développement de l'activité commerciale et fidélisation : animations commerciales, présentation d'outils de fidélisation, gestion des réclamations...

› Formation initiale : cours au lycée (12 semaines soit 420h) + 18 semaines de stage donnant droit au versement d'allocations

› Alternance : 2 semaines de cours / 4 à 5 semaines en milieu professionnel - 12 semaines de cours soit 420h - Apprentissage ou contrat pro

Et après ?

Vie active

Le titulaire de ce diplôme pourra exercer dans une grande variété de commerce de proximité ou dans les rayons de la grande distribution suivants :

- boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacierie
- charcuterie-traiteur, rôtisserie
- poissonnerie
- commerce de primeurs/ fruits et légumes
- fromagerie-crèmerie
- épicerie fine
- boissons : vins, spiritueux, bières, café, thé et autres

Emplois :

- › Adjoint(e) du responsable de point de vente alimentaire
- › Adjoint(e) au rayon produits frais
- › Vendeur(euse) en produits frais
- › Commerçant(e) en alimentation