



RNCP37105

NIVEAU 3



PRÉSENTIEL

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- ▶ Contrat d'apprentissage :
 - Être titulaire d'un BAC PRO commerce, CAP Employé de commerce multi spécialisé, CAP Employé de vente spécialisé (produits alimentaires), ou d'un CAP EPC.
- ▶ Formation adultes : nous contacter

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- ▶ 1 an - 400 heures / an
- ▶ Alternance 2 à 3 jours sur 2 semaines au CFA (fin de semaine en entreprise / 1 semaine en entreprise)

DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- ▶ Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- ▶ Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, France Travail...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- ▶ Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur www.cfa.fr

CS Vendeur - Conseil en alimentation

Le ou la titulaire du Certificat de Spécialisation Vendeur - Conseil en alimentation exerce son activité au sein d'un espace de vente alimentaire. Il s'inscrit dans une démarche commerciale active dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et des préparations alimentaires.

Objectifs et compétences visés

- ▶ Approvisionner l'espace de vente en produits alimentaires
- ▶ Mettre en valeur l'offre produits
- ▶ Conseiller et vendre ces produits
- ▶ Fidéliser et développer la relation commerciale
- ▶ Participer au développement d'une relation client personnalisée et durable

Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
Travaux pratiques vente	15
Dossier professionnel	2
Sciences appliquées	4
Technologie vente	8
Technologie alimentation	6

Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif.

Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.



MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

► Le pôle vente comprend :

- 1 salle informatique de 15 postes
- 1 point de vente équipé d'une caisse
- Plateaux techniques en alimentation

LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

► CFA DU ROANNAIS

155 route de Briennon 42300 MABLY
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr
www.cfa.fr



Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

Débouchés

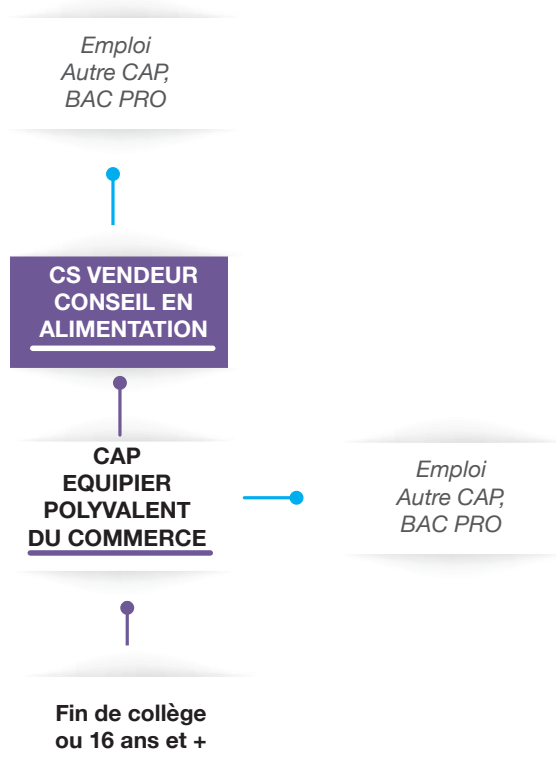
Le ou la titulaire du Certificat de Spécialisation peut exercer son activité dans un commerce alimentaire de proximité sédentaire ou non sédentaire, où il assure tout ou partie de la fabrication, ou dans un rayon de produits frais de la grande distribution.

- Employé de libre-service,
- Employé de grande surface,
- Employé de rayon,
- Équipier de vente,
- Équipier polyvalent,
- Équipier de caisse,
- Équipier de commerce,
- Employé de libre,
- Employé service caissier,
- Employé caissier de libre-service,
- Hôte / hôtesse de caisse ,
- Commerçant en alimentation,
- Vendeur en produits frais,
- Adjoint du responsable de point de vente alimentaire,
- Adjoint au rayon produits frais

Poursuite d'études

Cette MC débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études en BAC PRO MVC.

Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.



Contacts Pôle Vente

Fabrice MOREL
Responsable Pôle Vente
06 76 49 07 00 - morel.f@cfa.fr

Florence MARTIN
Secrétariat Pôle Vente
04 77 44 83 57 - martin.f@cfa.fr