

MC VENDEUR- CONSEIL EN ALIMENTATION

NIVEAU 3



Jeune ayant 15 ans révolus sorti de 3e ou 16 ans révolus si niveau inférieur, salarié du secteur ou en conversion.

Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.

Jeunes et adultes : niveau 3^e recommandé.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).



- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Commercialisation
- Arts appliqués
- Anglais



12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le titulaire de la mention complémentaire « 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

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Accueillir, orienter, conseiller la clientèle
- Avoir une bonne connaissance des produits vendus
- Délivrer une information pertinente à sa clientèle
- Valoriser les caractéristiques nutritionnelles et gustatives des produits
- Participer à la réception et au stockage de la marchandise
- Assister le responsable du point de vente ou du rayon produits frais
- Préparer des animations thématiques en fonction des saisons, des événements ou des régions
- Assurer la mise en place, la tenue et la présentation des produits dans le respect des règles de qualité et d'hygiène

DÉBOUCHÉS



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

POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



- BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente - Option A

MC VENDEUR- CONSEIL EN ALIMENTATION

NIVEAU 3

CFA de la



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ



Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.



GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72

cfadujura@artisanat-bfc.fr

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'outils de formation modernes et performants, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audiovisuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : En cours de formation et en Evaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3.

Examen en fin de formation : validation totale ou partielle.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr

