MC VENDEUR- CONSEIL EN ALIMENTATION

NIVEAU 3

CMA FORMATION

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

PRÉREQUIS

- 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 3e recommandé.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

PROGRAMME

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

DURÉE

12 mois.

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

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP37105.
Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
Fin de la certification : 31.08.2028
Publication de la fiche: 25.11.2022

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 évènements 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

- BAC PRO MÉTIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE - OPTION A

MC VENDEUR- CONSEIL EN ALIMENTATION

NIVEAU 3

CMA FORMATION

MODALITÉS

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

COÛT

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).

PLANNING

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

LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY

03 84 47 33 72
cfadujura@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-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 audio-

Equipe pédagogique : 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 évaluation 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 au 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.