

**Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)****« VENDEUR  
CONSEIL  
en Épicerie »**

Le CQP de VENDEUR CONSEIL est un titre national valable dans l'ensemble des entreprises relevant de la Convention Collective n°3244 (des commerces de détail des fruits et légumes, épicerie, produits laitiers). Il certifie à l'employeur et à son détenteur, la maîtrise des compétences professionnelles nécessaires pour exercer le métier de conseil au client.

Le vendeur-conseil en Épicerie est capable, à l'issue de sa formation, d'assurer les arrivages, la mise en rayon, la préparation et la commercialisation des produits d'épicerie dans les conditions prédéfinies de coût, d'hygiène, de qualité et de sécurité. La formation permet d'acquérir et/ou de développer de nouvelles compétences liées au conseil et à la vente.

*« Métiers de service et de conseil, (...) les épiciers, se doivent d'être à l'écoute de leur clientèle afin de lui donner toute la satisfaction que celle-ci est en droit d'exiger d'un professionnel. Or, les attentes du consommateur ont évolué vers de nouvelles exigences : accueil, convivialité, conseil, et professionnalisme, en sont les plus représentatives. Pour y répondre, les épiciers, (...) ont la nécessité d'acquérir des qualifications spécifiques et un nouveau comportement. Plus encore, c'est l'ensemble de la gestion et du management des magasins qui doivent être revus, en redéfinissant les missions et les compétences de chaque employé. »*  
[www.fnde.com](http://www.fnde.com)



## Programme

**CONFORME AU RÉFÉRENTIEL DE L'AFFLEC  
(ASSOCIATION DES FÉDÉRATIONS EN FRUITS  
ET LÉGUMES, EPICERIE, CRÈMERIE)**

### LA CONNAISSANCE DU SECTEUR ET DES PRODUITS

- Connaître les produits et le marché de l'épicerie
- Découverte filière, visites en entreprises et interventions de professionnels du secteur

### LA RELATION CLIENT ET LES TECHNIQUES DE VENTE ET DE CONSEIL

- Communication interpersonnelle
- Maîtriser l'entretien de vente
- Savoir conseiller les produits
- Le pesage, l'emballage, l'encaissement

### LA GESTION DES MARCHANDISES

- Réception et stockage des marchandises
- Préparation des commandes
- Mise en rayon des produits et merchandising
- Bases de gestion commerciale

### HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Appliquer concrètement l'hygiène et veiller à la sécurité
- Savoir entretenir un magasin et les rayons

### INFOS +

**Validation** : CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) ou attestation de formation

**Dates prévisionnelles** : du 1<sup>er</sup> juin 2010 au 27 mai 2011

**Durée de la formation en centre** :  
469 heures au centre de formation

**Lieu et horaires de la formation en centre** :

**EPSECO BAYONNE** 15 rue Vauban à BAYONNE  
9 h / 12 h 30 – 13 h 30 / 17 h

**Effectif** : 8 à 15 participants

### PROFILS DES CANDIDATS / FINANCEMENT / AVANTAGES

**Jeune diplômé(e) ou sans qualification, salarié(e), demandeur d'emploi, motivé(e) par le secteur de l'alimentaire**

Financements : contrat de professionnalisation d'une durée de 12 mois, période de professionnalisation et congé individuel de formation

#### Salaire minimum pour les non titulaires du BAC / selon conditions

- Moins de 21 ans > 55%SMIC / 739,07 euros
- De 21 à 25 ans > 80%SMIC / 1075,02 euros

#### Salaire minimum pour les titulaires du BAC / selon conditions

- Moins de 21 ans > 65%SMIC / 873,45 euros
- De 21 à 25 ans > 90%SMIC / 1209,39 euros

**Prime tutorale de 1380 euros versée par l'OPCA DISTRIFAF à l'entreprise** (le tuteur doit être salarié de l'entreprise, avoir 2 ans d'expérience professionnelle et suivre une formation tuteur)

**Prime embauche versée par le Pôle Emploi à l'entreprise** (2000 euros pour l'embauche d'un jeune dont le niveau est inférieur au BAC et 1000 euros pour l'embauche d'un jeune titulaire d'un BAC ou plus) > Dossier à télécharger sur le site de Pôle Emploi.

### INFORMATIONS / CONSEILS

**Bruno Buron**  
bruno.buron@epseco.net  
T. 05.59.55.89.55

### WEB / INFORMATIONS PRATIQUES

epsecobayonne.com • talisformation.com

