



VENDEUR(EUSE) EN ALIMENTATION



Le vendeur en alimentation est en contact direct avec la clientèle. Il participe à l'approvisionnement du magasin, dispose les produits avec soin dans les rayons ou la vitrine et s'assure de leur bon étiquetage. Il propose soit des produits alimentaires achetés à des grossistes ou des producteurs soit des produits transformés ou fabriqués sur place. Chargé d'accueillir et de conseiller le client, il est en capacité de fournir des informations précises sur la provenance, la composition ou la conservation des produits et doit pour cela se tenir constamment informé. Il doit également communiquer au personnel de fabrication les remarques des clients afin de faire évoluer les recettes ou la qualité des produits. Le vendeur participe aussi au passage de commandes, la réception et le rangement des marchandises, la gestion des stocks et l'inventaire, la facturation et l'encaissement.

Qualités requises

Le vendeur veille à ce que la propreté et l'hygiène de la boutique soient irréprochables. C'est un métier qui demande d'avoir le sens du contact, de la patience et de la diplomatie, de l'organisation, de la rigueur, du soin et une bonne résistance physique.

Emploi

L'insertion professionnelle s'élève avec la mobilité, ou avec l'obtention de la mention complémentaire ou du BAC Professionnel. L'emploi se situe essentiellement dans les magasins artisanaux du secteur ou dans la grande distribution.

Promotion / Évolution

Elle s'effectue à l'intérieur des entreprises en fonction de l'expérience acquise qui permet, à terme de prendre la responsabilité de l'ensemble de la vente. Le (la) titulaire du CAP possède un diplôme en vente spécialisée. Il (elle) peut poursuivre sa formation en préparant une mention complémentaire ou en intégrant une classe de 1ère Bac Pro.

Conditions d'accès à la formation

En contrat d'apprentissage : accessible aux jeunes de 16 à 30 ans

En contrat de professionnalisation :

- aux jeunes de 16 ans à 25 ans révolus pour compléter leur formation initiale,
- aux demandeurs d'emploi d'au moins 26 ans,
- aux bénéficiaires de minima sociaux (RSA, ASS et AAH),
- aux personnes ayant bénéficié d'un contrat unique d'insertion (CUI).

Formations

<p align="center">Certificat d'aptitude professionnelle C.A.P Employée de vente spécialisée</p>	<p align="center">Mention complémentaire M.C. Vente Spécialisée en Alimentation</p>
<p align="center">Option A : Produits alimentaires Durée : 2 ans</p> <p>Formation générale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Français, histoire-géographie • Anglais • Mathématiques, sciences physiques • Education physique et sportive <p>Formation professionnelle théorique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marchandisage • Commerce • Environnement économique et juridique • Prévention Santé Environnement <p>Pratique professionnelle</p>	<p align="center">Durée : 1 an</p> <p>Formation générale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expression française • Mathématiques • Anglais <p>Pratique professionnelle théorique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pratique de la vente spécialisée en alimentation • Technique de vente, marchandisage • Sciences appliquées à l'alimentation • Informatique • Hygiène et réglementation <p>Pratique professionnelle</p>
<p align="center">Baccalauréat Professionnel Technicien Conseil Vente en Produits alimentaires</p>	
<p align="center">Durée : 3 ans (Accessible après la 3ème)</p>	<p align="center">Durée : 2 ans (Après un CAP, un BAC ou une mention Complémentaire)</p>
<p align="center">Formation générale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Française, Histoire-géographie • Mathématiques, Sciences physiques • Documentation • Education Socio-Culturelle • Informatique • Anglais • Education physique et sportive <p align="center">Formation professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biochimie-Microbiologie-Biotechnologie • Biologie-écologie • Génie alimentaire • Mercatique • Environnement de l'entreprise • Gestion commerciale • Techniques de vente <p align="center">Pratique professionnelle</p>	

CIFAC

ARTISANAT ET AVENIR

LES FORMATIONS DISPENSÉES AU CIFAC

- Boucher(ère)
- Boulanger(ère)
- Charcutier(ère)
- Coiffeur(euse)
- Dermo-cosmétique pharmaceutique
- Gestionnaire de PME
- Mécanicien(ne) Option véhicules particuliers
- Mécanicien(ne) Option motocycles
- Pâtissier(ère)
- Préparateur(trice) en pharmacie
- Prothésiste dentaire (CTM ou BTM)
- Vendeur(euse) en alimentation
- Équipier polyvalent du commerce
- Opticien(ne) - Lunetier(ère) (CQP ou BTS)

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

cifac@cmai-calvados-orne.fr

02 31 53 25 30