



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

VENDEUR CONSEIL EN ALIMENTATION

Niveau 3

FORMATION EN 1 AN EN APPRENTISSAGE
400 H DE FORMATION AU LYCÉE JEAN- MONNET

LYCÉE JEAN-MONNET / GRETA DU VELAY

LE PUY-EN-VELAY

FORMATION RÉMUNÉRÉE EN
APPRENTISSAGE



Pour qui ?

Les titulaires :



du CAP EPC

ou

du CAP PSR*



*Le titulaire du CAP PSR doit avoir effectué au moins deux périodes de PFMP en restauration rapide

Pour être :

- ❖ **COMMERÇANT/COMMERÇANTE EN ALIMENTATION**
- ❖ **VENDEUR/VENDEUSE EN PRODUITS FRAIS**
- ❖ **ADJOINT/ADJOINTE DU RESPONSABLE DE POINT DE VENTE ALIMENTAIRE**
- ❖ **ADJOINT/ADJOINTE AU RAYON PRODUITS FRAIS**

Cela permet une entrée dans la vie active mais le titulaire peut sous certaines conditions poursuivre ses études, en BAC Pro Métiers du commerce et de la vente.



Objectifs de la formation

Le titulaire de ce certificat de spécialisation participe :

- à la préparation,
- au conditionnement,
- à la mise en valeur
- à la vente de produits alimentaires.

Il joue également un rôle de conseil auprès de la clientèle.



400 heures de formation sont prévues en centre

LIEUX D'EXERCICE DU MÉTIER
Commerces alimentaires de proximité, rayons produits frais en grande distribution

Contenu de la formation :

2 blocs de compétences

1. Valoriser l'offre de produits alimentaires dans le cadre d'une démarche qualité
 - Approvisionner en produits alimentaires
 - Mettre en valeur l'offre
2. Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client
 - Conseiller et vendre
 - Développer l'activité commerciale et fidéliser



Diplôme

ÉVALUATION

Passage du certificat de spécialisation en Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Quelques vidéos des métiers : un primeur



<https://www.youtube.com/watch?v=KT7NyJacXhM>

Quelques vidéos des métiers : un fromager



https://www.youtube.com/watch?v=AD_k1M0AoLs&t=1s

Quelques mots clés et savoir être pour rentrer dans cette formation et réaliser ces métiers

Ne pas avoir peur

Aimer travailler

Le sourire

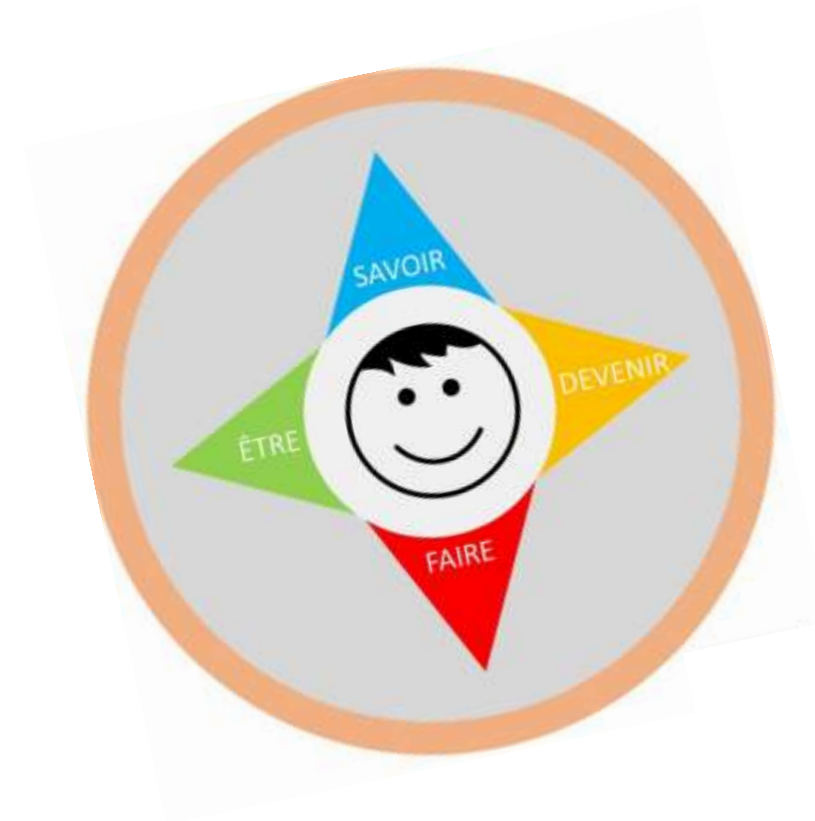
La motivation

La passion

La rigueur

La gentillesse (l'empathie)

L'hygiène parfaite...



Vous êtes :

- Dynamique
- Prêt à être au contact des autres

Vous souhaitez :

- Travailler dans un espace de vente alimentaire,
- Être au contact de la clientèle,
- Découvrir les produits locaux
- Bouger toute la journée

Cette formation est faite pour vous !!!

Le contrat d'apprentissage

- Contrat de travail conclu avec un employeur
- Travail en lien avec le diplôme préparé
- Temps de formation est considéré comme du travail
- Statut de salarié(e) donc soumis au code du travail
- Rémunération variable en fonction de l'âge :



Salaire d'un apprenti	Moins de 18 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans
1ère année d'alternance	27% SMIC (soit 477,07€)	43% SMIC (soit 759,78€)	53% SMIC
2ème année d'alternance	39% SMIC	51% SMIC	61% SMIC
3ème année d'alternance	55% SMIC	67% SMIC	78% SMIC

Modalités d'inscription

Pré-recrutement sur entretien individuel

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise

Contactez-nous !

GRETA DU VELAY - Céline GIBERT

Tél : 04.71.09.80.20 - Mail : c.gibert@velay.greta.fr

LYCÉE JEAN-MONNET - Sandrine DE OLIVEIRA-MOSNIER

Tél : 04.71.06.61.71 Mail : sandrine.de-oliveira@ac-clermont.fr

Petit QUIZ

<https://learningapps.org/display?v=pyhqqm2wk23>



Le certificat de spécialisation
vendeur en alimentation