



OBJECTIFS

Le (la) titulaire est capable de :

- Accueillir, conseiller, informer et orienter le client
- Traiter les réclamations clients
- Assurer le bon état marchand du/des rayon(s), Implanter les produits)
- Réaliser, mettre à jour et suivre le balisage et l'étiquetage du rayon
- Mettre en valeur les produits dans le rayon et assurer leur visibilité
- Lutter contre la démarque
- Utiliser les outils en vigueur en matière de suivi de stock
- Mettre en œuvre les consignes en matière de tenue des réserves
- Entretenir le matériel de rangement et de manutention
- Contrôler la réception des marchandises
- Enregistrer des entrées de stock
- Adapter sa communication en fonction de son interlocuteur
- Contribuer à diffuser l'information
- Travailler en équipe
- Partager son savoir-faire
- Comprendre les grands principes de la politique de l'enseigne et de son fonctionnement
- Comprendre les évolutions numériques
- Analyser les besoins du client
- Proposer des produits et services adaptés
- Echanger avec le client et conclure la vente
- Prendre et tenir le poste, et mettre en œuvre les procédures et consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, propres au rayon charcuterie
- Prendre une commande
- Entretenir et nettoyer le matériel, les meubles et le poste de travail

PUBLIC

Toute personne en prise de fonction dans le secteur du commerce

Toute personne souhaitant s'orienter vers un métier dans le secteur du commerce

Professionnel du secteur du commerce

Toute personne en reconversion professionnelle

CQP VENDEUR CHARCUTERIE

PREREQUIS

Maitrise des savoirs de base
Motivation à exercer le métier

CONDITIONS D'ADMISSION

Test de recrutement (tests écrits et oraux + entretien d'embauche)
Vérifications administratives

EFFECTIFS

De 8 à 15 stagiaires par groupe

DUREE ET RYTHME

90 heures de formation, à raison de 4 heures par semaine pendant 6 mois +
1 heure d'évaluation / 816 heures en entreprise

PROGRAMME

- Gestion de la relation client
- Maintien du bon état marchand du rayon
- Suivi des stocks et gestion de la réserve
- Evolution dans son environnement de travail
- Vente conseil
- Préparation, suivi qualité et expertise produits charcuterie

MODALITES DE FORMATION

Formation en présentiel

OUTILS PEDAGOGIQUES

Livret de formation papier et numérique
Outils numériques mis à disposition des stagiaires
Supports audios et vidéos
Matériel de simulation des situations professionnelles

**METHODES
PEDAGOGIQUES**

Cours théoriques
Mises en situation
Entretiens individuels
Travaux de groupe

**MODALITES
D'EVALUATION**

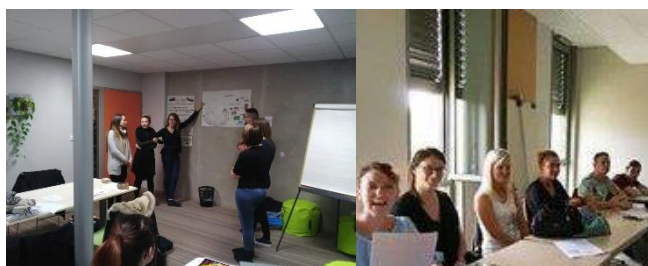
QCM et questionnaires
Mises en situation
Entretien avec le Tuteur
Dossier transmis au Jury de la branche

VALIDATION

Cette formation permet de valider le CQP VENDEUR CHARCUTERIE
Chaque stagiaire reçoit également une attestation de formation

CONTACTS

Formateur référent : Clément GIRARDIN
clement.girardin@live.fr



**NOTRE ECOLE DES METIERS DU
TERTIAIRE**

**TURENNE COMPETENCES
8, RUE DE L'ARTISANAT
08000 CHARLEVILLE-MEZIERES**

**Directeur du centre
Alban hoekman**

0651081634

turenne.competences@laposte.net

N'hésitez pas à nous contacter pour prendre RDV

www.turenne-competences.com

www.turenne-competences.com