



CS VENDEUR CONSEIL EN ALIMENTATION

Diplôme préparé à Belfort au CFA Municipal Jackie DROUET



Nos équipes :

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance. Passionnés, ils déploient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés. Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises.

Méthodes d'enseignement :

Toutes nos formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers.

Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat.

Les enseignements se font en présentiel.

Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne.

Les enseignements généraux, technologiques et professionnels se déroulent sous forme de cours en salle, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnels. Les cours d'enseignements généraux sont en relation avec les activités professionnelles.

<u>Directeur adjoint, Responsable Pédagogique, Référent Handicap et Mobilité</u>:

M. Ahmed DJIOUA - 2 rue René Cassin à Belfort - 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Accessibilités aux personnes en situation de handicap :

Le CFA JACKIE DROUET s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous les apprenants d'accéder à ses formations et de développer leur potentiel. Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent, ou qui souffrent d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout aulong de leur formation.

Le CFA JACKIE DROUET s'engage ainsi, pour tout apprenti présentant une situation de handicap à :

- Prendre en compte ses besoins,
- Etudier des aménagements spécifiques pour son accompagnement tout au long de sa formation,
- Faire le lien entre les différents services de l'école,
- L'accompagner dans ses démarches.

Pour toute question ou demande vous pouvez vous adresser au Référent Handicap du CFA:

M. Ahmed DJIOUA: 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Livret d'accueil des apprenants en situation de handicap :

http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/livret-handicap

Registre d'accessibilité:

http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/registre-d-accessibilite

Mobilité Nationale et Internationale :

La Mobilité Nationale et Internationale pour :

- Découvrir de nouvelles approches et méthodes pédagogiques
- Echanger entre pairs sur ses pratiques en France ou à l'étranger
- Développer l'attractivité des formations et les faires évoluer

Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser au Référent Mobilité du CFA:

M. Ahmed DJIOUA: 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

MAJ: févr.-25

Rythme:

La formation proposée est une formation en apprentissage. Le rythme d'alternance est généralement d'une semaine en moyenne par mois de cours théoriques et pratiques au CFA et 3 semaines en moyenne en entreprise (non consécutives).

Modalités d'accès :

Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise, validation par le CFA des missions confiées par l'entreprise et sous réserve de validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

Pour plus d'informations sur le processus d'inscription au CFA vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti

Délais d'accès : Les rentrées :

Accès selon le planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en septembre.

<u>Rémunération en apprentissage</u>:

La rémunération varie en fonction de l'âge et de la progression dans le cycle du diplôme selon la réglementation en vigueur.

Pour plus d'informations vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti

Simulateur de calcul de rémunération des alternants : Simulateur

Conditions tarifaires:

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur (OPCO).

- Pour un contrat d'apprentissage, l'apprenti n'a pas de reste à charge.
- Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 15 €.

Pour information, les coûts de formation sont compris entre 4282 € et 8739 € par an selon la convention collective de l'employeur

Le diplôme :

Le Certificat de Spécialisation (CS) Vendeur Conseil en Alimentation <u>est un diplôme national de l'Education Nationale de</u> niveau 3.

Certificateur: Education nationale

Date d'enregistrement de la certification : 24/11/2022

Durée de la formation :

400 h d'enseignement en 1 an

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles :

RNCP37105 – Date d'échéance le 31/08/2028

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37105/

Conditions d'admission:

Le CS « Vendeur Conseil en Alimentation » est accessible aux candidats titulaires d'un CAP Equipier polyvalent du commerce et aux CAP des métiers de l'alimentation.

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

Individualisation du parcours, passerelles et équivalences :

Une dispense de certaines matières est possible en fonction de votre parcours.

Les candidats ajournés à l'examen conservent, sur leur demande, les notes égales ou supérieures à 10/20 obtenues aux unités, dans la limite de 5 ans à compter de leur date d'obtention.

Des passerelles ou des équivalences peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé.

MAJ: févr.-25

Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique :

M. Ahmed DJIOUA: 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Objectifs de la formation :

- Approvisionner l'espace de vente en produits alimentaires
- Mettre en valeur l'offre produits
- Conseiller et vendre ces produits
- Fidéliser et développer la relation commerciale.
- Contribuer au développement d'une relation client personnalisée en durable.

Compétences attestées :

- Valoriser l'offre de produits alimentaires dans le cadre d'une démarche qualité : approvisionner en produits alimentaires, mettre en valeur l'offre.
- Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client : conseiller et vendre, développer l'activité commerciale et fidéliser.

Référentiel de la formation : https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/MC3 VCA.html

Présentations succincte du métier :

Le titulaire de la Certification de spécialisation « Vendeur Conseil en Alimentation » s'inscrit dans une démarche commerciale active dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et des préparations alimentaires.

Matières enseignées :

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA se compose :

- Sciences appliquées, technologie, dossier professionnel, pratique professionnelle, langue vivante (anglais)

Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence :

La <u>loi n° 2014-288 du 5 mars 2014</u> a permis l'acquisition de blocs de compétences correspondant à des parties de certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Cela signifie que les blocs de compétences acquis lors du suivi d'un enseignement le restent pendant 5 ans et peuvent être complétés ultérieurement en vue de l'obtention d'un diplôme.

Blocs de compétences de la formation :

RNCP37105BC01 - Valoriser l'offre de produits alimentaires dans le cadre d'une démarche qualité:

Approvisionner en produits alimentaires : Effectuer l'inventaire physique quotidien ; Participer aux commandes Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises ; Gérer les déchets et les consignes ; Organiser et entretenir les espaces de travail ; Mettre en valeur l'offre ; Préparer et conditionner des produits ; Appliquer des règles d'étiquetage Implanter les produits ; Réaliser, installer et mettre à jour la signalétique ; Mettre en scène, théâtraliser les produits Maintenir le rayon en état marchand

RNCP37105BC02 - Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client :

<u>Conseiller et vendre</u>: Accueillir le client; Découvrir, identifier et reformuler les besoins du client; S'adapter au contexte commercial et au comportement du client; Présenter des produits alimentaires et argumenter; Conseiller le client; Prendre les commandes physiques et virtuelles; Proposer des ventes additionnelles et des services associés personnalisés; Encaisser et réaliser les opérations complémentaires à l'encaissement;

<u>Développer l'activité commerciale et fidéliser</u>: Mettre en œuvre des animations commerciales ; Participer à la communication commerciale digitale ; Présenter et mettre e œuvre des outils de fidélisation ; Finaliser la prise en charge personnalisée du client ; Identifier le type de réclamation et proposer une solution adaptée

MAJ : févr.-25

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF)

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Scolaires
(Établissements privés hors contrat)
Apprentis
(CFA et sections d'apprentissage
non habilités)
Formation professionnelle continue
(Établissements privés)
Enseignement à distance
Candidats individuels Scolaires
(Établissements publics et privés sous contrat)
Apprentis
(CFA et sections d'apprentissage habilités au CCF)
Formation professionnelle continue (Établissements publics) Mention complémentaire Spécialité Vendeur-conseil en alimentation Coeff. Durée Épreuves Unités Mode Mode Durée E1 – Valorisation de l'offre de produits alimentaires dans le cadre d'une démarche Ponctuel U1 6 CCF (1) 45 mn oral qualité E2 – Mise en œuvre, personnalisation et développement de la relation client Ponctuel pratique et CCF U2 6 45 mn

Débouchés professionnels :

Il est possible de s'insérer dans la vie professionnelle directement après cette formation.

Le Vendeur Conseil en Alimentation peut exercer son activité dans un commerce alimentaire de proximité sédentaire ou non sédentaire, ou dans un rayon de produits frais de la grande distribution.

Poursuites d'études :

Ci-dessous quelques exemples de poursuite d'étude :

Baccalauréat Professionnel Métiers du commerce et de la vente, option A Animation et gestion de l'espace commercial ou option B Prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale

MAJ: févr.-25

⁽¹⁾ CCF: Contrôle en cours de formation.