

CQP Conseiller de vente de produits alimentaires RNCP 38245

Qui sommes-nous ?

AZ Form'Action société de formations spécialisée dans le secteur du commerce et de la grande distribution.

A qui s'adresse cette formation ?

Toute personne désirant se professionnaliser dans ce domaine.

Prérequis : Savoir parler et comprendre le français

Nombre de participants :

Minimum 2 Maxi 15

Taux réussite : 100%

Durée contrat : 6 à 12 Mois

Rythme formation : 1 jour de formation par semaine sur site

Débouchés :

Vendeur/ euse en rayon de produits alimentaire

Suite parcours possible :

CQP Manager de rayon

Tarifs : 30€/H

(Prise en charge Opco)

Évaluation : CQP enregistré au RNCP 38245, certificat de réalisation de formation.

Méthodes mobilisés :

Formateur spécialisé dans le commerce, supports numériques, exercices pratique

Documents délivrés :

CQP enregistré au RNCP au 04/01/2019 par la CPNE

Accessibilité personnes en situation de handicap :

L'organisme AZ Form'Action doit être informé en amont de la formation de la présence d'un stagiaire en situation de handicap afin d'adapter la formation.

Objectif :

Le Conseiller de vente de produits alimentaires intervient dans le cadre de l'accueil, du conseil et de la vente de produits alimentaires préparés et/ou disponibles en magasin en réponse à un besoin du client et dans une logique de fidélisation.

Programme

Accueil des stagiaires

- Présentation de la formation et organisation pratique
- S'approprier le référentiel d'activités et de compétences
- Comprendre les exigences, critères, modalité et déroulement de la formation.

Gestion de la relation client BC1

- Accueil d'un client au sein du magasin ou du drive
- Prise en charge des clients au sein du magasin ou du drive

Maintien du bon état marchand du rayon BC2

- Approvisionnement des produits dans le rayon libre-service
- Maintien du bon état marchand du rayon libre-service
- Respect des procédures

Suivi des stocks et gestion de la réserve BC3

- Contrôle des niveaux de stock en réserve et en rayon
- Maintien du bon état de la réserve
- Réception des marchandises
- Respect des procédures

Vente conseil BC4

- Conduite d'un entretien de vente

Suivi et expertise produits alimentaires BC5

- Prise de poste et suivi des produits du rayon
- Implantation du rayon
- Information du rayon
- Entretien du matériel et des installations spécifiques au rayon

Evolution dans son environnement de travail

- Partage des informations au sein de l'équipe
- Travail en équipe
- Compréhension de son environnement de travail

Les +

- Les savoirs être et savoir faire - options Fruits et légumes, charcuterie, produits fromagers.

Compétences attestées

Recevoir le client en appliquant les consignes de l'établissement afin de maintenir la qualité d'accueil, quel que soit le flux de clients.

Informier le client sur les principales familles de produits et de services de l'établissement afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.

Traiter les demandes clients jusqu'à la prise de congé du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.

Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles dans l'établissement afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.

Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service en tenant compte de l'affluence client afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock.

Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon libre-service afin que les informations de prix à disposition des clients soient à jour.

Veiller à l'état marchand du rayon libre-service tout au long de la journée afin de faciliter la circulation des clients dans les rayons et l'accessibilité aux produits.

Agir contre la démarque dans le respect des procédures de l'établissement afin de limiter les pertes de marchandises.

Réaliser des opérations de comptage dans le respect des procédures en vigueur afin de connaître précisément les quantités de chaque produit en rayon et en stock.

Suivre les entrées et sorties de stock en utilisant les outils de gestion de l'établissement afin d'alerter pour éviter les ruptures de stock ou les surstocks.

Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de faciliter et de sécuriser l'accès aux stocks.

Entretenir le matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes de l'établissement afin de maintenir en état la réserve.

Mettre en étalage les fruits et légumes en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.

Conditionner les fruits et légumes pour une offre libre-service ou une commande client afin de proposer des produits prédécoupés.

Conseiller les clients sur les caractéristiques des fruits et légumes en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat.

Entretenir les étalages de fruits et légumes en maintenant un rayon conforme aux consignes du magasin afin de proposer des fruits et légumes frais dans un rayon propre.

Mettre en étalage les produits de charcuterie en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.

Entretenir l'étalage de produits de charcuterie de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.

Entretenir les équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon charcuterie lors de la prise et de la levée de poste afin de garantir la sécurité alimentaire.

Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin.

Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits de charcuterie en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat.

Préparer les produits de charcuterie en respectant les demandes clients et consignes du magasin afin de conclure la vente.

Mettre en étalage les produits fromagers en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.

Entretenir l'étalage de produits fromagers de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.

Entretenir les équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon fromage lors de la prise et de la levée de poste afin de garantir la sécurité alimentaire.

Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin.

Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits fromagers en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat.

Préparer les produits fromagers en respectant les demandes clients et consignes du magasin afin de conclure la vente.