

CQP Employé de magasin RNCP 38247

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 : Aucun

Nombre de participants :

Minimum 2 Maxi 15

Taux réussite : 100%

Durée contrat : 9 Mois

Rythme formation : 1 jour de formation par semaine sur site

Débouchés :

Employé(e) de commerce libre-service, hôte(esse) de caisse.

Suite parcours possible :

CQP Conseiller de vente de produits alimentaire

Tarifs : 15€/H

(Prise en charge Opco)

Évaluation : Présentation du dossier professionnel.

Méthodes mobilisés :

Formateur spécialisé dans le commerce, supports numériques, exercices pratique

Documents délivrés :

CQP enregistré au RNCP au 15/11/2023 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 :

Acquérir les bonnes pratiques de la gestion des rayons et des réserves. Être sensibilisé sur l'importance de l'accueil et des relations clients dans l'amélioration de l'image de marque de l'entreprise. Mieux comprendre l'environnement de travail du commerce et savoir s'intégrer dans ce secteur.

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, information et orientation client
- Traitement des réclamations clients
- Prise en charge du client

Maintien du bon état marchand du rayon BC2

- Maintien du bon état marchand du rayon
- Mise en valeur des produits
- Lutte contre la démarque

Suivi des stocks et gestion de la réserve BC3

- Réalisation des inventaires
- Suivi des stocks et tenue de la réserve
- Réception des marchandises

Evolution dans son environnement de travail

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

Options : boulangerie – charcuterie – boucherie – poissonnerie

- Traitement commande drive
- Cuisson du pain et viennoiserie
- Suivi qualité et expertise produits boucherie – boulangerie – charcuterie – poissonnerie

Les +

- Les savoirs être et savoir faire