

Qualités et profils requis

- Bon relationnel et sens du contact
- Capacité d'adaptation et d'organisation
- Esprit d'initiative
- Bonne présentation
- Être à l'aise avec les chiffres
- Résistance physique
- Ouverture d'esprit et empathie

Méthodes et moyens pédagogiques

- Mises en situations professionnelles sur plateaux techniques équipés
- Apports théoriques avec les supports pédagogiques adéquats
- Retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de
- l'alternance Visites en entreprise

MENTION COMPLÉMENTAIRE VENDEUR-CONSEIL EN ALIMENTATION



**FORMATION
EN
APPRENTISSAGE**

La formation sous statut d'apprenti(e)

- Durée : 1 an, de septembre 2023 à août 2024
- Prérequis d'entrée: prioritairement CAP EPC
- Niveau de sortie : MC diplôme de niveau 3
- Modalités d'évaluation: examen ponctuel

Modalités d'organisation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques
- 40 semaines de périodes de formation en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)
- 35 heures de travail hebdomadaire





Blocs de compétences

BLOC 1 : valoriser l'offre des produits alimentaires dans le cadre d'une démarche qualité.

Mettre en valeur l'offre et respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

BLOC 2 : mettre en oeuvre, personnaliser et développer la relation client.

Accueillir, conseiller et vendre des produits alimentaires et des services associés. Suivre des ventes et fidéliser.

Débouchés professionnels

vendeur en magasin
vendeur conseil
assistant manager de rayon

Le titulaire de la "Mention Complémentaire **vendeur-conseil en alimentation**" exerce son activité au sein d'un espace de vente alimentaire. Il s'inscrit dans une démarche commerciale active dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et des préparations alimentaires.



Son activité

Approvisionner l'espace de vente en produits alimentaires.

Mettre en valeur l'offre des produits.

Conseiller et **vendre** ces produits.

Fidéliser et **développer** la relation commerciale.

Tout cela dans le but de participer au développement d'une relation client personnalisée et durable.

Types d'entreprises

Le titulaire du diplôme peut exercer dans des espaces de vente alimentaire de proximité, sédentaires ou non-sédentaires, disposant ou pas d'un atelier de fabrication :

- Boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie
- Charcuterie-traiteur
- Rôtisserie volailles
- Fromagerie-crèmerie
- Poissonnerie
- Commerce de primeurs
- Épicerie fine
- Commerce de vins, spiritueux, bière, café, thé
- Des rayons métiers traditionnels de la grande distribution : fruits et légumes, boulangerie, pâtisserie, charcuterie, traiteur, rôtisserie, poissonnerie, fromages.

Qui contacter ?

Sébastien Gayet



Site Clos d'or
6 rue Alfred de Vigny
38100 Grenoble



04 76 23 21 63



Sebastien.Gayet@ac-grenoble.fr