

Technicien Conseil Vente en alimentation

RNCP13939 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BAC PRO — Baccalauréat professionnel
Code(s) NSF	312
Formacode(s)	21551, 21570, 34525, 34513
Code(s) ROME	D1106
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2022

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
EPLEFPA DE CREZANCY FONDATION GUYNEMER	39054915200010	Former et organiser l'évaluation
LPA BEL AIR	19690275300017	Former et organiser l'évaluation
LYCEE AGRICOLE	19761315100012	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de ce diplôme exerce un rôle de conseil auprès de la clientèle en matière de produits alimentaires, vins et spiritueux. Il assure, en face à face ou à distance, le conseil, la vente et la fidélisation du client, ainsi que le bon fonctionnement des espaces de vente (mise en rayon attractive des produits, étiquetage des prix) et de stockage (gestion rigoureuse de la marchandise, suivi informatique des stocks).

Ses conseils doivent être spécifiques et adaptés aux besoins du client.

Il applique au quotidien la réglementation commerciale et les normes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

Il est particulièrement vigilant à respecter les dates limites d'utilisation et de consommation.

Il peut être amené à intervenir dans d'autres rayons que le sien voire procéder aux opérations de caisse.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités générales

C1- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles

C2- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle

C3- Développer sa motricité

C4- Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques

Capacités professionnelles

C5- Conseiller le client sur les produits alimentaires et les vins et spiritueux

- C6- Situer l'entreprise dans son environnement socioprofessionnel
- C7- Communiquer en situation professionnelle
- C8- Organiser son travail en fonction de la politique commerciale de l'entreprise
- C9- Mettre en œuvre des techniques de vente de produits alimentaires/de vins et spiritueux
- C10- Gérer un rayon de produits alimentaires/de vins et spiritueux dans le respect de la réglementation et de la sécurité
- C11- Mettre en œuvre des pratiques professionnelles liées aux produits alimentaires/vins et spiritueux vendus dans une perspective de durabilité
- C12- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

Blocs de compétences

RNCP13939BC01 — Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification défini par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Analyser, comparer, produire des discours écrits et oraux, développer sa culture littéraire et son esprit critique
- Analyser et pratiquer différentes formes d'expression et de communication pour enrichir sa relation à l'environnement social et culturel
- Analyser et interpréter des faits historiques et géographiques pour comprendre le monde
- Répondre à un besoin d'information professionnel ou culturel en mobilisant la connaissance de l'information - documentation

RNCP13939BC02 — Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification défini par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Comprendre la langue orale
- S'exprimer à l'oral en interaction
- S'exprimer à l'oral en continu
- Comprendre la langue écrite
- S'exprimer par écrit

dans des situations sociales et professionnelles

RNCP13939BC03 — Développer sa motricité

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification défini par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Mobiliser ses ressources et développer son intelligence motrice par la diversité des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi
- Gérer sa vie physique et sociale en vue d'entretenir sa santé et d'assurer sa sécurité
- Accéder au patrimoine culturel des activités physiques et sportives

RNCP13939BC04 — Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification défini par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Mobiliser des techniques et des concepts mathématiques liés aux domaines statistique-probabilités, algèbre-analyse et géométrie pour résoudre des problèmes dans des champs d'applications divers
- Mobiliser des savoirs et utiliser des démarches scientifiques pour mesurer des enjeux liés au monde vivant en matière d'environnement, d'alimentation et de santé
- Mobiliser des savoirs et utiliser des démarches scientifiques pour analyser, interpréter et utiliser des informations liées aux propriétés de l'eau, des solutions aqueuses, des bio-molécules, de quelques systèmes mécaniques en équilibre et de certaines formes d'énergies
- Raisonner l'utilisation des outils informatiques et s'adapter à l'évolution des Technologies de l'Information et de la Communication (TIC)

RNCP13939BC05 — Conseiller le client sur les produits alimentaires et les vins et spiritueux

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification défini par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Identifier l'origine de la matière première des produits alimentaires à partir des êtres vivants
- Décrire et expliquer la composition et l'évolution des matières premières et des produits transformés
- Expliquer les traitements effectués sur les produits en vue de leur commercialisation
- Identifier les attentes des consommateurs et les évolutions sociétales en matière d'alimentation
- Présenter le marché et la démarche marketing de l'entreprise
- Identifier la demande
- Contribuer à la mise en œuvre de l'offre

RNCP13939BC06 — Situer l'entreprise dans son environnement socioprofessionnel et communiquer en situation professionnelle et organiser son travail en fonction de la politique commerciale de l'entreprise

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification défini par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Situer l'entreprise dans son environnement
- Décrire le fonctionnement de l'organisation
- S'intégrer dans la vie de l'entreprise
- Maîtriser la gestion des approvisionnements du rayon
- Utiliser des outils de gestion commerciale au sein d'un rayon ou d'un univers
- Maîtriser les documents commerciaux
- Organiser le travail au sein du rayon

RNCP13939BC07 — Mettre en œuvre des techniques de vente de produits alimentaires

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification défini par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Mettre en œuvre la négociation commerciale
- Animer le point de vente

- Maîtriser le merchandising
- Communiquer dans une langue étrangère pour renseigner un client

RNCP13939BC08 — Gérer un rayon de produits alimentaires dans le respect de la réglementation et de la sécurité

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification défini par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Expliquer l'incidence des principales opérations technologiques sur les caractéristiques des produits
- Reconnaître et maintenir les qualités des différents types de produits alimentaires
- Mettre en œuvre les opérations nécessaires au maintien de la qualité des produits dans le rayon ou lors de la livraison des commandes
- Réaliser l'évaluation sensorielle d'un aliment

RNCP13939BC09 — Mettre en œuvre des pratiques professionnelles liées aux produits alimentaires vendus dans une perspective de durabilité

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification défini par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Mettre en évidence les conditions de production agricole et de transformation adaptées à un objectif de qualité du produit
- Mettre en évidence les relations entre le territoire et la qualité d'un produit
- Identifier les démarches concernant la qualité et la sécurité sanitaire des aliments

RNCP13939BC10 — S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

LISTE DE COMPÉTENCES

Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification défini par le règlement d'examen. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Le titulaire de l'attestation de capacité prétendant au diplôme par l'examen ou la VAE peut être dispensé de la passation de l'épreuve correspondant au bloc attesté.

Les objectifs visés sont :

- Permettre une adaptation de la formation au territoire et au contexte de l'établissement
- Ouvrir la formation dans des domaines reflétant la diversité des activités, des fonctions et des modalités de conduite, de gestion et de commercialisation

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire de ce diplôme exerce son activité au sein de magasins de détail en alimentation générale ou spécialisée (cave, épicerie fine, confiserie,...), d'entreprises artisanales (fromagerie, boucherie, boulangerie, ...), de grandes et moyennes surfaces et sur les marchés.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Chef/Adjoint/Vendeur/Responsable de rayon en fruits et légumes/produits alimentaires/épicerie fine/vins et spiritueux, Manager rayon alimentaire hors produits frais/produits frais/rayon alimentaire

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Faible (2/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 3 sur 5.
Facteurs principaux	Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi
Salaire médian (mensuel)	1 816 €
Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires · tension 3/5 (Modérée) R3X80 — Maîtrise des magasins · tension 2/5 (Faible) R4X92 — Cadres du management des magasins · tension 1/5 (Très faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	35 475
Jugés difficiles à recruter	33 %
Emplois saisonniers	36 %
Familles professionnelles (FAP)	R1X60 — Vendeurs en produits alimentaires R3X80 — Maîtrise des magasins R4X92 — Cadres du management des magasins

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury, présidé par un fonctionnaire de catégorie A membre de l'enseignement agricole public, est composé d'enseignants d'établissements agricoles publics et privés justifiant des titres ou diplômes requis pour enseigner dans une section préparant au baccalauréat professionnel agricole, et, pour moitié, au maximum, d'employeurs et de salariés des professions concernées.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Idem

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2022

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP1926

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP35185

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/13939/>