

CQP Employé de vente du commerce alimentaire de détail

RNCP32117 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	221w
Formacode(s)	34525
Code(s) ROME	D1106
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3244 — Commerces de détail des fruits et légumes, épicerie et produits laitiers
Date d'échéance	04/01/2023

Certificateur(s)

ASSOCIATION POUR LE DEVELOPPEMENT DU PARITARISME DANS LE SECTEUR DES COMMERCES DE DETAIL DE FRUITS ET LEGUMES EPICERIE · SIRET : 83331969200020

Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) du commerce de détail des fruits légumes, épicerie et produits laitiers - Association pour le développement du paritarisme (ADP)

<http://devenircommercantdugout.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le(la) titulaire du CQP Employé(e) de vente du commerce alimentaire de détail accueille, informe et oriente la clientèle du commerce alimentaire de détail.

Il (elle) assure la tenue de l'espace de vente ou du rayon et la mise à disposition des produits, en appliquant les règles et les consignes de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement en vigueur.

Il (elle) réalise les activités suivantes :

- ? Mise en rayon des produits et réassort dans l'espace de vente
- ? Vente et relations clients
- ? Réception et mise en stocks
- ? Application des règles QHSE

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le (la) titulaire du CQP est capable de mettre en oeuvre les compétences des 3 blocs suivants :

- ? Bloc de compétences 1 : Présentation, mise en rayon des produits et vérification du bon état marchand de l'espace de vente du commerce alimentaire de détail
- ? Bloc de compétences 2 : Vente et relation client dans le point de vente alimentaire
- ? Bloc de compétences 3 : Réception et stockage des produits

Blocs de compétences

RNCP32117BC01 — Bloc de compétences 1 : Présentation, mise en rayon des produits et vérification du bon état marchand de l'espace de vente du commerce alimentaire de détail

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

?

Identifier les principales caractéristiques des produits (famille, nature, provenance, ...)

?

Disposer les produits dans les rayons dédiés dans le respect des consignes en vigueur (accessibilité, température, famille, nature, taille, association de produits, ...)

?

Réaliser une présentation attractive des produits selon les consignes en vigueur (rythme et dynamique de la présentation, utilisation des couleurs, conditionnement adapté ...)

?

Apposer l'étiquetage des produits dans le respect de la réglementation commerciale au sein de l'espace de vente, selon les consignes en vigueur dans l'entreprise

?

Vérifier le bon état marchand de l'espace de vente tout au long de la journée (état des produits, des étalages, aspect, propreté, hygiène, ...)

?

Réaliser le réassort des produits sur les rayons selon les consignes en vigueur

?

Identifier les produits ayant subi des altérations, alerter et mettre en œuvre la procédure de retrait en vigueur, sous contrôle du (de la) responsable

?

Identifier les risques QHSE liés à son activité

?

Identifier et mettre en œuvre les règles et consignes QHSE relatives à la manipulation des produits et à leur préparation (conservation (DLC/DDM[1]), protection des produits dans l'espace de vente, maintien de la chaîne du froid, nettoyage des matériels utilisés ...)

?

Réaliser le nettoyage et l'entretien des rayons, meubles et équipements en appliquant les règles QHSE et consignes en vigueur dans l'entreprise

Modalité d'évaluation (15 min) :

Présentation par le candidat d'une mise en étal/rayon faite en entreprise à l'aide d'un dossier photo

Entretien avec les membres de la commission d'évaluation

?

Questionnement à partir d'une photo d'un rayon ou d'un étal présentée au candidat

?

Bilan du dossier photo réalisé par le candidat

?

Questionnement sur les produits mis en rayon par le candidat et leurs principales caractéristiques (famille, nature, provenance)

?

Questionnement sur les risques QHSE et les règles QHSE à respecter dans le cadre de la mise en rayon des produits

?

Bilan des activités de mise en rayon et de vérification de l'état marchand que réalise le candidat

Modalités de certification

Validation par le jury de certification (jury paritaire national) et remise d'un certificat pour le bloc de compétences acquis.

• -----

[1]

DDL/DDM : Date Limite de Consommation / Date de Durabilité Minimale

RNCP32117BC02 — Bloc de compétences 2 : Vente et relation client dans le point de vente alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

?
Accueillir les clients et identifier leur demande
?
Orienter les clients vers les produits répondant à leur demande
?
Informer à un premier niveau les clients sur les produits
?
Apporter un service complémentaire aux clients (découpe, emballage cadeau, conditionnement particulier, manutention, livraison ...)
?
Recueillir et transmettre les réclamations éventuelles des clients
?
Réaliser les encaissements et les rendus-monnaie avec exactitude quels que soient les éléments perturbant l'attention (clients pressés, nombreux clients présents simultanément en caisse, ...)
Modalités d'évaluation (10 min) :
Mise en situation reconstituée d'une vente à un client jusqu'à l'encaissement en présence de la commission d'évaluation
Il s'agit d'un jeu de rôle reconstituant une situation professionnelle à laquelle est confronté le candidat. Une personne extérieure à la commission joue le rôle d'un client potentiel.
Entretien avec les membres de la commission d'évaluation :
?
Bilan de la mise en situation
?
Bilan des activités de vente réalisées par le candidat
Modalités de certification
Validation par le jury de certification (jury paritaire national) et remise d'un certificat pour le bloc de compétences acquis.

RNCP32117BC03 — Bloc de compétences 3 : Réception et stockage des produits

LISTE DE COMPÉTENCES

Descriptif :

?
Vérifier la conformité de la livraison selon les consignes en vigueur : qualité visuelle (aspect, calibre ...), température, étiquetage et quantités
?
Stocker les produits en fonction des consignes en vigueur et des règles de conservation et de sécurité (température, luminosité, inflammation, toxicité...)
?
Réaliser des opérations d'inventaires dans le respect des consignes en vigueur
?
Identifier les risques
QHSE liés à l'activité de réception et de stockage des produits
?
Identifier et mettre en œuvre les règles et consignes d'hygiène relatives au stockage des produits et à leur manipulation
?
Réaliser le nettoyage et l'entretien des zones de stockage en appliquant les règles QHSE et consignes en vigueur dans l'entreprise
?

Alerter en cas d'anomalie la personne pertinente

Modalités d'évaluation (5 min) :

Entretien avec les membres de la commission d'évaluation :

?

Bilan de l'activité de réception, de stockage et d'approvisionnement des produits que réalise le candidat

?

Questionnement sur les risques QHSE et l'application des règles QHSE par le candidat lors de la réception et le stockage des produits

Modalités de certification

Validation par le jury de certification (jury paritaire national) et remise d'un certificat pour le bloc de compétences acquis.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Entreprises de commerce de détail relevant de la convention collective 3244 - Commerces de détail des fruits et légumes, épicerie et produits laitiers

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Employé(e) de vente, employé(e) de commerce, employé(e) de magasin

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Aucun

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 continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

Le jury de certification est composé des membres de la CPNE issus du collège employeur (4 organisations patronales) et du collège salarié (4 organisations syndicales).

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 04/01/2023

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP23028

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://commercantsdugout.fr/>

<http://devenircommercantdugout.fr/>

Confédération des commerçants du goût

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/32117/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	700 €
Coût moyen par dossier	700 €
Durée moyenne	48 h
Période	09/2020
France compétences	100 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.