

Animateur en épicerie solidaire

RNCP37204 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	DSP — Diplôme de spécialisation professionnelle
Code(s) NSF	331r, 332, 332t
Formacode(s)	44067, 44074, 43440, 21517
Code(s) ROME	K1205, K1206
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2028

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS · SIRET : 19753471200017

Partenaires habilités

22 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 22 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASSOCIATION DE GESTION DU CNAM DE MARTINIQUE	39064039900015	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CNAM EN REGION OCCITANIE	49189213900016	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE DES ARTS ET METIERS	34896746400028	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS DE LA REUNION	44338132200025	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS EN GUADELOUPE	39174243400015	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATION DES ARTS ET METIERS AUVERGNE-RHONE-ALPES	44320628900045	Former et organiser l'évaluation
CNAM BOURGOGNE FRANCHE-COMTE	34022316300023	Former et organiser l'évaluation
CNAM BRETAGNE - AGCNAM	43411361900119	Former et organiser l'évaluation
CNAM CENTRE-VAL DE LOIRE - AGCNAM	44911357000013	Former et organiser l'évaluation
CNAM GRAND EST	82304134800017	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 22 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp37204-animateur-en-epicerie-solidaire/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le diplôme de spécialisation professionnelle est un diplôme situé au niveau 4 de la grille française de qualifications, et délivré par un établissement de l'enseignement supérieur après une formation d'une année après le baccalauréat. Il confère les mêmes droits à tous ses titulaires, quel que soit l'établissement qui l'a délivré. Son accès est sélectif. Sa finalité première est l'insertion professionnelle immédiate. De ce fait il atteste un ensemble de compétences correspondant à une cible professionnelle, et comprend un volume important de mise en situation professionnelle.

ACTIVITÉS VISÉES

- Accueil et accompagnement des personnes fréquentant l'épicerie solidaire sur les questions de connaissance des aliments, d'équilibre, d'hygiène en intégrant les potentiels effets de la culture dans leurs pratiques alimentaires ;
- Élaboration avec la personne accompagnée des objectifs de son accompagnement : enjeux, ressources, contraintes physiques et socio-culturelles ;
- Information des publics en difficultés dans leur démarche d'amélioration de la santé par une alimentation équilibrée et adaptée à leur situation ;
- Animation d'ateliers d'activités de découverte et d'éducation alimentaire en structure d'accueil comme les épiceries solidaires, épiceries sociales, centres sociaux ;
- Participation à la gestion quotidienne de l'activité de l'épicerie solidaire (logistique, administratif, suivi ...).

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences transversales

Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- Travailler en équipe et/ou en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles.

Communiquer à l'écrit et à l'oral en contexte professionnel

- Rédiger un texte, compte rendu, projet, lettre selon les normes de la communication et de l'usage de la langue.
- Prendre la parole en contexte professionnel en respectant les codes et usages.
- Communiquer dans une langue étrangère.
- Se servir des outils numériques en lien avec un champ professionnel.

Compétences spécifiques

- Favoriser le lien et l'implication des bénévoles dans le quotidien de la structure ;
- Collaborer avec les travailleurs sociaux, gestionnaires administratifs et partenaires de la structure ;
- Participer à l'approvisionnement et la gestion des stocks en mettant en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Organiser l'espace de vente et la distribution des denrées alimentaires en mettant en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Effectuer le suivi de l'activité de l'épicerie et en rendre compte à sa hiérarchie ;
- Accueillir les publics en tenant compte de leurs caractéristiques socio-culturelles afin de favoriser les liens sociaux et de prévenir l'isolement et dans le respect de la confidentialité des informations recueillies ;
- Identifier des éléments qui constituent une situation conflictuelle afin d'aider à la gérer au mieux et de diminuer les tensions ;
- Mettre en œuvre la gestion administrative de l'accès à l'aide alimentaire pour définir les droits des publics accueillis ;
- Animer des actions d'éducation nutritionnelle en utilisant les outils et techniques d'animation afin de sensibiliser ces publics aux effets de l'alimentation sur la santé ;
- Informer et guider via des entretiens les personnes en situation de précarité alimentaire pour une alimentation équilibrée à budget compté en intégrant les principaux facteurs influençant les comportements alimentaires ;
- Etablir une relation d'aide en respectant les règles de la communication et de l'entretien socio-éducatif ;
- Accompagner individuellement les publics de l'épicerie dans leurs démarches quotidiennes selon leur situation et leur projet (alimentation, hygiène, aide aux déplacements, entretien du cadre de vie) après avoir évalué leurs besoins ;

- Identifier les spécificités nutritionnelles et les besoins de la personne en fonction de son âge, son activité, sa situation sociale afin de lui apporter une réponse adéquate et l'orienter vers les professionnels médicaux si nécessaire ;
- Répondre aux besoins après identification des freins, motivations et attentes concrètes du public au quotidien face à l'alimentation ;
- Préconiser les repères nutritionnels afin de favoriser une alimentation équilibrée à budget compté en tenant compte de l'importance de la culture dans les pratiques alimentaires.

Blocs de compétences

RNCP37204BC01 — Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

RNCP37204BC02 — Communiquer à l'écrit et à l'oral en contexte professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

- Rédiger un texte, compte rendu, projet, lettre selon les normes de la communication et de l'usage de la langue.
- Prendre la parole en contexte professionnel en respectant les codes et usages.
- Communiquer dans une langue étrangère.
- Se servir des outils numériques en lien avec le champ professionnel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

RNCP37204BC03 — Participer à la mise en œuvre de l'activité générale de la structure d'aide alimentaire et à l'animation d'actions collectives d'éducation nutritionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

- Favoriser le lien et l'implication des bénévoles dans le quotidien de la structure ;
- Collaborer avec les travailleurs sociaux, gestionnaires administratifs et partenaires de la structure ;
- Participer à l'approvisionnement et la gestion des stocks en mettant en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Organiser l'espace de vente et la distribution des denrées alimentaires en mettant en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Effectuer le suivi de l'activité de l'épicerie et en rendre compte à sa hiérarchie ;
- Accueillir les publics en tenant compte de leurs caractéristiques socio-culturelles afin de favoriser les liens sociaux et de prévenir l'isolement et dans le respect de la confidentialité des informations recueillies ;
- Identifier des éléments qui constituent une situation conflictuelle afin d'aider à la gérer au mieux et de diminuer les tensions ;
- Mettre en œuvre la gestion administrative de l'accès à l'aide alimentaire pour définir les droits des publics accueillis ;
- Animer des actions d'éducation nutritionnelle en utilisant les outils et techniques d'animation afin de sensibiliser ces publics aux effets de l'alimentation sur la santé.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation,

évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

RNCP37204BC04 — Conseiller et guider une personne en situation de précarité alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

- Informer et guider via des entretiens les personnes en situation de précarité alimentaire pour une alimentation équilibrée à budget compté en intégrant les principaux facteurs influençant les comportements alimentaires ;
- Etablir une relation d'aide en respectant les règles de la communication et de l'entretien socio-éducatif ;
- Accompagner individuellement les publics de l'épicerie dans leurs démarches quotidiennes selon leur situation et leur projet (alimentation, hygiène, aide aux déplacements, entretien du cadre de vie) après avoir évalué leurs besoins ;
- Identifier les spécificités nutritionnelles et les besoins de la personne en fonction de son âge, son activité, sa situation sociale afin de lui apporter une réponse adéquate et l'orienter vers les professionnels médicaux si nécessaire ;
- Répondre aux besoins après identification des freins, motivations et attentes concrètes du public au quotidien face à l'alimentation ;
- Préconiser les repères nutritionnels afin de favoriser une alimentation équilibrée à budget compté en tenant compte de l'importance de la culture dans les pratiques alimentaires.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Centres sociaux et culturels, structures de l'aide alimentaire, association à caractère social, collectivité territoriale, centres communaux d'action sociale (CCAS)
88.90 : Action sociale sans hébergement pour personnes âgées et pour personnes handicapées
88.91 : Action sociale sans hébergement pour jeunes enfants
94.99 : Activités des organisations associatives n.c.a.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Animateur / Accompagnateur en structure sociale et d'aide alimentaire
- Assistant de structure d'aide alimentaire
- Animateur en épicerie solidaire

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)	Modérée (3/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 4 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Non-durabilité de l'emploi, Non-attractivité salariale
Salaire médian (mensuel)	1 655 €
Familles professionnelles (FAP)	V4X85 — Professionnels de l'action sociale · tension 4/5 (Élevée) V5X81 — Professionnels de l'animation socioculturelle · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	74 840
Jugés difficiles à recruter	44 %

Emplois saisonniers	56 %
Familles professionnelles (FAP)	V4X85 — Professionnels de l'action sociale V5X81 — Professionnels de l'animation socioculturelle

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Leur composition comprend :

- une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation
- des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements
- des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Composition définie par le Code de l'éducation : article L613-4 modifié par la loi n°2016-1088 du 8 août 2016 - art. 78.

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	8 594 €
Selon la branche	5 977 € – 8 620 €
Prise en charge	Branches concernées
8 594 €	Valeur par défaut · 209 branches
8 620 €	CPNEFP des commerces et services de l'audiovisuel, de l'électronique et de l'équipement ménager, CPNEFP du Négoce de l'ameublement
6 000 €	CPNEFP de la métallurgie
5 977 €	CPNEFP de la blanchisserie, laverie, location de linge, nettoyage à sec, pressing et teinturerie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2028
--	------------

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37204/>