



**LMA** est un organisme de formation spécialisé dans les métiers du frais et de la grande distribution

### Équipe pédagogique

Formateurs experts dans les métiers de bouche

### Diplôme/Validation

Commission Paritaire Nationale de l'Emploi (CPNE) - Niveau III  
RNCP 38245 - Décision du 20/11/2023 portant enregistrement au RNCP et RS - JO du 28/11/2023

### Durée

336 heures

(Durée indicative, ajustable selon le profil des bénéficiaires)

### Calendrier

266 h en centre de formation  
70 h de stage obligatoire en entreprise

### Conditions d'accès

Accord de financement  
Test de positionnement

### Délai d'accès

15 jours avant le démarrage de la session

### Prérequis

Aucun

### Tarif

Devis sur demande

### Nombre de places

20

### Financement

France Travail, Autofinancement ou plan de formation de l'entreprise.

### Lieu de formation

LMA - 9 Rue Pierre Kichenapanaidou  
ZA Vadivel Vayaboury - 97410 Saint Pierre NDA : 98973060297  
(Préfecture de la Réunion) N°UAI : 9741843K

## CQP Conseiller – Conseillère de vente de produits alimentaires : Option préparer et vendre de la charcuterie

### Formation Professionnelle continue

#### Objectifs

Former des conseillers de vente en produits alimentaires, option charcuterie, capables de préparer, vendre et valoriser les produits en respectant les normes d'hygiène et de sécurité, tout en assurant l'accueil client, la gestion des stocks et la mise en rayon, y compris en libre-service, pour optimiser l'attractivité de l'espace de vente.

#### Programme

Gérer la relation client  
Mettre en rayon libre-service  
Gérer les stocks en réserve  
Option 2 : Préparer et vendre de la charcuterie  
Prévention santé – sécurité  
Evolution dans son environnement de travail  
La gestion quotidienne – Profitabilité

#### Public

Salarié  
Demandeur d'emploi 18 ans et plus



Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé avec l'Agefiph pour faciliter leur parcours.

#### Modalités d'évaluation

Évaluation en cours de formation  
Évaluations en situation de travail, par observation et questionnaire à partir de la grille officielle CPNE. Chaque bloc est indépendant et est validé à partir de 15/20 (75 %).

#### Méthodes mobilisées

Pédagogie active et démonstrative

Les stagiaires suivent un modèle qui combine des périodes de formation théorique et pratique en centre, ainsi que des stages obligatoires en entreprise.

Les travaux pratiques se déroulent sur des plateaux techniques équipés de matériel professionnel.

#### Poursuite professionnelle

CQP Animateur opérationnel en magasin (RNCP 38253)  
Emploi : vendeur alimentaire (H/F)  
Code ROME : DI106 vente en alimentation

#### Débouchés

Taux d'insertion global à 6 mois : 100%  
Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : 94%

#### Qualité et satisfaction

98% de taux de satisfaction  
94% se sont présentés à l'examen (% en attente) ont obtenu la certification

### Contact

Marie Stéphanie Leveneur Référente  
pédagogique handicap et mobilité  
contact@lmacademie.re  
0262 860 218 • 0693 330 896



[www.lmacademie.re](http://www.lmacademie.re)

