



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 questionnement à partir de la grille officielle CPNE. Chaque bloc est indépendant et est validé à partir de 15/20 (75%).

Contact

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

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)
Empli : vendeur alimentaire (H/F)
Code ROME : D1106 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