

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

12 mois

(Durée indicative, ajustable selon le profil des bénéficiaires)

Calendrier

250 h en centre de formation
140 h de stage obligatoire en entreprise

Modalités 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, OPCO

Lieu de formation

LMA - 9 Rue Pierre Kichenapanaidou
ZA Vadivel Vayaboury - 97410 Saint Pierre NDA : 98973060297
Préfecture de la Réunion (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)
N°UAI : 9741843K

Version 2

Date de mise à jour : 16/06/2026

CQP Conseiller(ère) de vente de produits alimentaires : Option préparer et vendre de la charcuterie Formation Professionnelle

Objectifs

Préparer et mettre en valeur les produits alimentaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
Accueillir, conseiller et accompagner les clients dans leurs choix d'achat.
Approvisionner et gérer un rayon afin de garantir sa disponibilité et son attractivité.
Contrôler les stocks et assurer la qualité des produits proposés à la vente.
Développer les techniques de vente et de fidélisation adaptées à la spécialité choisie (fruits et légumes, charcuterie ou produits fromagers).

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 (RNCP38253)

Débouchés

Emploi : Conseiller(ère) de vente au stand charcuterie traiteur fromage
Code ROME : D1103 - Charcuterie traiteur

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

Équivalence passerelle

Aucun

Qualité et satisfaction

XX% de taux de satisfaction
XX% se sont présentés à l'examen
XX% ont obtenu la certification

Contact

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



www.lmacademie.re

