

Formation

Durée : 57 jours

(400 heures)



Version : Avril 2021

Vendeur Conseil en Charcuterie Traiteur Fromages

Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective (POEC)

Lieu de formation

Centre de Formation
LM Académie
ZI N° 3
29 Avenue Charles Isautier
97410 Saint Pierre

Conditions d'accès

Public :

- Demandeurs d'emplois inscrits à Pôle Emploi
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pré-requis :

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)

LM Académie est un Organisme de Formation, spécialisé dans les métiers de la Grande Distribution.

Nous contacter pour toute demande de renseignements ou devis

Ludivine ROUGEMONT
Référente Pédagogique &
Référente Handicap
0692 718 874
ludivine.rougemont@groupe.lm.fr

Equipe pédagogique

- Des formateurs experts dans le domaine des produits Charcuterie / Traiteur / Fromages / Vins et de la grande distribution
- Un Organisme de Formation habilité pour la formation SST

Objectifs de la formation

- Situer le fonctionnement de l'entreprise dans son environnement
- Se situer dans l'entreprise en tant que Vendeur Conseil
- Appliquer les règles d'assortiments adaptées au rayon
- Construire un acte de vente avec méthode
- Implanter et théâtraliser un rayon Charcuterie Traiteur et Fromages
- Accueillir et Conseiller un client
- Appliquer les techniques de coupe, découpe et emballages des produits
- Devenir Sauveteur Secouriste du Travail

Programme de la formation

- Les bases de la communication
- La gestion du stress et des émotions
- La gestion du temps
- L'accueil et la relation client
- Les techniques de vente
- Gestes et Postures de Travail
- La Qualité, l'hygiène et la sécurité alimentaire et des locaux
- L'environnement de la Grande Distribution
- Marketing et Merchandising
- Le métier de Vendeur Conseil en Charcuterie Traiteur et Fromages
- Les produits Charcuterie Traiteur & techniques de coupe et découpe
- L'implantation du rayon Charcuterie Traiteur
- L'inventaire, la commande et le suivi des stocks
- La réception des marchandises
- La démarque
- La gestion quotidienne – rentabilité
- Le travail en équipe
- Les Fromages : techniques de coupe et découpe, implantation du rayon
- Le réapprovisionnement, l'entretien et la fermeture du rayon
- Les associations Mets et Vins

Méthode pédagogique

Apprentissage en pédagogie active. Cette formation alterne des apports théoriques et pratiques et comprend :

- 295 heures (42 jours) d'enseignement en présentiel, en centre de formation
- 105 heures (15 jours) d'immersion en entreprise (GMS)

Dispositif de suivi et d'évaluation de la formation

- Evaluation continue en centre de formation : étude de cas concrets et mises en pratiques, QCM d'évaluation des acquis en fin de formation
- Evaluation sur le terrain : mises en pratique dans un rayon Charcuterie Traiteur et Fromages
- Remise d'un livret pédagogique au stagiaire
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Remise du Certificat SST si les acquis sont validés
- Questionnaire de satisfaction à chaud

LM Académie

140 chemin de la Balance – 97410 Saint Pierre

Siret : 817 926 140 00010 - Code APE 8559A

Organisme de Formation enregistré sous le N° 98973060297 – Préfecture de la Région Réunion
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)