



Certificat de Qualification Professionnelle Employé(e) de Commerce

Activité principale : libre-service non frais
Activité secondaire : libre-service frais

Le titulaire du CQP travaille sur la surface de vente où il a pour mission principale le rangement et la présentation des rayons et des réserves. Il est donc chargé de la manutention, du marquage des marchandises, du réapprovisionnement. Il oriente et renseigne le client.

Objectifs

A l'issue de la formation, les candidats doivent maîtriser les compétences attendues sur le poste :

- Maintenir le bon état marchand du rayon
- Mettre en valeur les produits dans le rayon et assurer leur visibilité
- Mettre en œuvre les consignes en matière de tenue des réserves et de réalisation des inventaires
- Réaliser l'entretien du matériel et lutter contre la démarque
- Communiquer au sein du rayon et du magasin

Statut : salariés en contrat de professionnalisation

Organisation, durée

Contrat de 9 mois.

Durée de la formation : 210 h en centre (1 jour par semaine). Le reste du temps, le stagiaire est dans son magasin d'affectation.

Coût et financement

La formation est prise en charge par l'OPCA FORCO dans le cadre du contrat de professionnalisation. La formation est gratuite pour le salarié en contrat de professionnalisation qui perçoit une rémunération équivalente à un pourcentage du SMIC selon son âge et son niveau scolaire

Lieu

BASSIN Formation COBAS
1 Bd des Miquelots
33260 LA TESTE DE BUCH

Validation

Certificat de Qualification Employé de Commerce délivré par la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de La Formation Professionnelle du Commerce à Prédominance Alimentaire

<http://www.cpne-fcd.org/>

Programme

La tenue du Rayon

Le remplissage et le rangement

La mise en valeur des produits

La notion de profitabilité
L'implantation et le merchandising
Le balisage

La tenue de la réserve et l'inventaire

La réserve
L'inventaire
La sécurité

L'entretien du matériel et la démarque

La démarque
Le matériel

La communication

L'accueil du client
La gestion des relations clients
Le travail en équipe

Culture d'entreprise

L'entreprise et son environnement
Le salarié dans l'entreprise
Gestes et postures

Sensibilisation aux règles d'hygiène et de sécurité des produits frais

La conservation des produits frais
L'hygiène du vendeur et du rayon