





CQP POISSONNIER

Qualification reconnue et certifiée par
la branche professionnelle du commerce à prédominance alimentaire

-  **Public** — Jeunes de moins de 26 ans et demandeurs d'emploi de plus de 26 ans dans le cadre d'un contrat de professionnalisation
Salariés de la branche du commerce à prédominance alimentaire dans le cadre d'un dispositif Pro-A
-  **Prérequis** — Maîtriser les savoirs de base
Accepter le travail debout, le port de charges et les horaires décalés
-  **Durée** — Contrat de 9 mois dont 210 heures de formation en centre
-  **Rythme** — 1 jour par semaine en moyenne en centre
Le reste du temps, le salarié est dans son magasin d'affectation

OBJECTIFS

Former le candidat pour qu'il obtienne sa certification de niveau 3 et acquière les compétences et connaissances lui permettant de travailler au rayon poissonnerie d'un commerce à prédominance alimentaire.

COMPÉTENCES VISÉES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Gérer la relation client
- Maintenir le rayon en bon état marchand
- Suivre les stocks et gérer la réserve
- Evoluer dans son environnement de travail
- Vendre et conseiller le client
- Préparer et mettre en valeur les produits de la mer selon les règles d'hygiène

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie active en présentiel avec apports théoriques, exercices de mise en situation et travaux pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION

Evaluations en entreprise réalisées par le tuteur en situation professionnelle.
Validation par un jury paritaire.
Qualification reconnue et certifiée par la branche professionnelle du Commerce à Prédominance Alimentaire (détail et gros)

DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Entrée / Sortie permanente
Pré-inscription possible toute l'année
Contact par mail ou par tel
Entretien individuel

TARIFS

Aucun frais de formation à charge pour le candidat ou la salarié
(Pris en charge par l'Opcommerce à hauteur max de 3300€)

ACCESSIBILITÉ

Adaptation des parcours par les référents handicap du centre et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référent handicap : Fabienne PASQUALE

LIEU DE FORMATION

Bassin Formation COBAS
1, Boulevard des Miquelots
33260 LA TESTE DE BUCH

Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

orientation@bassinformation-cobas.fr ou **05 57 52 72 90**



La formation

BLOCS DE COMPÉTENCES

Gestion de la relation client

- L'accueil, l'information et l'orientation du client
- Le traitement des réclamations clients
- Le conseil à la clientèle

Maintien du bon état marchand du rayon

- Le maintien du bon état marchand du/des rayon(s)
- L'implantation des produits dans le rayon (notion générale)
- La mise en valeur et la visibilité des produits dans le rayon
- Le balisage et l'étiquetage du rayon
- La Lutte contre la démarque

Suivi des stocks et gestion de la réserve

- La mise en œuvre des consignes en matière de réalisation d'inventaires
- L'utilisation des outils en vigueur en matière de suivi de stock
- La mise en œuvre des consignes en matière de tenue des réserves
- L'entretien du matériel de rangement et de manutention
- Le contrôle de la réception des marchandises
- L'enregistrement des entrées de stock

Evolution dans son environnement de travail

- L'adaptation de sa communication en fonction de son interlocuteur
- La diffusion de l'information
- Le respect des règles collectives
- Le travail en équipe et la contribution au groupe
- Le partage de son savoir-faire
- Les grands principes de la politique de l'enseigne et de son fonctionnement
- Les évolutions numériques

Vente conseil

- La conduite d'un entretien de vente

Préparation, suivi qualité et expertise produits de la mer

- La prise et la tenue du poste
- La mise en œuvre des procédures et des consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, propres au rayon
- La mise en valeur des produits en vitrine réfrigérée, sur l'étal ou en rayon
- L'information et le conseil au client sur le produit et son utilisation
- La prise de commande
- La préparation et le conditionnement des produits
- L'entretien et le nettoyage du matériel, des meubles et du poste de travail

TAUX DE RÉMUNÉRATION EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

	- de 21 ans	21 - 25 ans	26 ans et +
Salaire minimum de base (brut) Diplôme inférieur au Baccalauréat	55% du SMIC	70% du SMIC	SMIC ou 85% de la rémunération minimale conventionnelle de l'entreprise
Salaire minimum majoré (brut) Diplôme égal ou supérieur au Baccalauréat	65% du SMIC	80% du SMIC	SMIC ou 85% de la rémunération minimale conventionnelle de l'entreprise

MOYENS HUMAINS

Equipe pédagogique du centre
Intervenants externes qualifiés

MOYENS MATÉRIELS

Salles adaptées et équipées pour la formation
Plateaux techniques et ateliers professionnels

Et après ?

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES ET DÉBOUCHÉS

Employé de commerce
en poissonnerie

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLES

CAP poissonnier
Tous les autres CQP
de l'Opcommerce

Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

orientation@bassininformation-cobas.fr

ou

05 57 52 72 90