

Programme de Formation  
**CQP EVCAD**  
**EMPLOYE(E) DE VENTE DU COMMERCE ALIMENTAIRE DE DETAIL**

<b><u>Public</u></b>	Tout public
<b><u>Prérequis</u></b>	Aucun
<b><u>Objectifs</u></b>	Réaliser les opérations de réception, de contrôle et de stockage des marchandises, Préparer les produits en vue de leur mise en vente, Assurer la tenue du rayon et de la présentation marchande des produits, Assurer l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participer ainsi à la fidélisation du client, au sein s'un commerce alimentaire de détail et dans le respect des règles QHSE en vigueur.
<b><u>Durée</u></b>	175 heures, dont 167 heures de formation en centre ( 21 journées) et 8 heures d'accompagnement
<b><u>Validation</u></b>	Certificat de Qualification Professionnelle <b>CQP Employé(e) de Vente du Commerce Alimentaire de Détail</b>  <u>Inscrit dans la convention collective 3244</u> (IDCC 1505 – commerce de détail de fruits et légumes, épicerie et produits laitiers)  <u>Inscription RNCP</u> sous le n° 32117 et <u>CPF</u> n° 249 177  <u>Organisme Certificateur</u> : CPNE de l'Association pour le Développement du Paritarisme dans le secteur des commerces de détail de fruits et légumes, épicerie et produits laitiers.
<b><u>Programme</u></b>	voir annexe 1 (détail et volume horaire)
<b><u>Moyens pédagogiques</u></b>	L'IFOPCA dispose de trois magasins pédagogiques, d'un laboratoire de préparation, de chambres froides, de cellules d'affinage et d'un quai de réception. (Théorie et pratique professionnelle) et de salles de cours classiques (informatique et théorie).
<b><u>Modalités pédagogiques</u></b>	Face à face pédagogique / Découverte Filière / Mise en situation pratique Supports théoriques remis aux stagiaires 2 bilans de formation (contrôle des connaissances et des compétences acquises) sont réalisés en cours de session.
<b><u>Formateurs</u></b>	Professionnels et spécialistes en alimentation et pédagogues habilités.
<b><u>IFOPCA</u></b>	L'IFOPCA est une association loi 1901 qui comprend dans son conseil d'administration 3 Fédérations Nationales de l'alimentation du commerce de détail : <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>FNDECB</b> (Fédération Nationale de l'Épicerie, Caviste et spécialiste Bio)</li><li>• <b>FFF</b> (Fédération des Fromagers de France)</li><li>• <b>SAVEURS COMMERCES</b></li></ul>

PROGRAMME DE FORMATION CQP EMPLOYE(E) DE VENTE DU COMMERCE ALIMENTAIRE DE DETAIL

Programme de Formation  
**CQP EVCAD**

Annexe 1 : (1/3)

<b>BLOC DE COMPETENCES 1 : PRESENTATION, MISE EN RAYON DES PRODUITS ET VERIFICATION DU BON ETAT MARCHAND DE L'ESPACE DE VENTE DU COMMERCE ALIMENTAIRE DE DETAIL</b>		
<b>Module</b>	<b>Contenu de formation</b>	<b>Nb H</b>
<b>Module 1.1</b>  Les produits de l'espace de vente : les principales caractéristiques (famille, nature, provenance)	Les différents rayons et familles de produits d'un commerce alimentaire de détail	44
	Les familles de fromages et les produits laitiers	
	Les fruits et légumes	
	Les produits biologiques	
	Les produits d'épicerie conventionnelle sucrés	
	Les produits d'épicerie conventionnelle salés	
	Les produits de la mer	
	Les produits carnés	
	Les conserves, produits pré-emballés, congelés, surgelés	
	Les boissons non alcoolisées	
	Les vins, alcools et spiritueux	
<b>Module 1.2</b>  La mise en rayon et la mise en valeur des produits	Le merchandising et bonnes pratiques de mise en rayon	8
	Implantation de rayons traditionnels de produits frais selon les consignes	
	Principes de la mise en valeur d'un étalage	
	L'étiquetage des produits en rayon	
<b>Module 1.3</b>  L'entretien du point de vente	La propreté et l'état marchand du rayon et du point de vente	2
	Hygiène des rayons, locaux et matériels (protocoles de nettoyage)	
<b>Module 1.4</b>  Les risques QHSE dans un espace de vente et les règles QHSE	Définition QHSE	2
	Les principaux risques	
	Les démarches de prévention	
<b>Module 1.5</b>  Les règles d'hygiène et les risques sanitaires relatifs à la manipulation des produits	Principes et notions de microbiologie	8
	Hygiène personnelle et professionnelle : risques de contamination, prévention et remédiation	
	Dates de consommation des produits	
	Hygiène et sécurité alimentaire : traçabilité, HACCP	
<b>Module 1.6</b>  Le rôle de l'employé de vente	Le métier d'employé de vente	4
	Les tâches quotidiennes de l'employé de vente	
	La hiérarchisation des tâches	
<b>BLOC 1 - VOLUME HORAIRE</b>		<b>68</b>

Programme de Formation  
CQP EVCAD

Annexe 1 : (2/3) :

<b>BLOC DE COMPETENCES 2 : VENTE ET RELATION CLIENT DANS LE POINT DE VENTE ALIMENTAIRE</b>		
<b>Module</b>	<b>Contenu de formation</b>	<b>Nb H</b>
<b>Module 2.1</b>  L'accueil et l'accompagnement du client	Les étapes de la vente	20
	La prise en charge du client / La découverte du client	
	La reformulation et l'orientation du client sur les produits identifiés	
	La prise en compte des objections et leur traitement	
	La conclusion de l'entretien de vente	
	Simulations de situations de vente	
<b>Module 2.2</b>  Les services aux clients	Les différentes catégories de services : service de base, services liés et services différenciateurs	12
	La prise en compte d'une demande de service	
	Découpe, emballage, conditionnement des produits	
<b>Module 2.3</b>  La tenue de caisse	Le ticket de caisse (mentions légales et concordances)	4
	Les différents types de paiement	
	Encaissements et rendus-monnaie	
	Règles et bonnes pratiques de la tenue de caisse	
<b>BLOC 2 - VOLUME HORAIRE</b>		<b>36</b>

Programme de Formation  
**CQP EVCAD**

Annexe 1 : (3/3)

<b>BLOC DE COMPETENCES 3</b>		
<b>RECEPTION ET STOCKAGE DES PRODUITS</b>		
<b>Module</b>	<b>Contenu de formation</b>	<b>Nb H</b>
<b>Module 3.1</b> La réception des produits	Le circuit d'approvisionnement et la procédure de réception des marchandises	8
	Le contrôle à la réception des marchandises et la conformité au bon de commande	
	Les objectifs et les étapes de contrôle qualité à réception : les contrôles à effectuer	
<b>Module 3.2</b> Le stockage des produits	La gestion des stocks, mise en place, suivi	8
	Les zones de stockage	
	Le rangement des produits en réserve en fonction des consignes et respect des règles d'hygiène et de sécurité	
<b>Module 3.3</b> Les inventaires	Les différents inventaires	12
	La réalisation et application de l'inventaire	
	Les différences d'inventaire (notions de démarques connues et inconnues, sur-marques)	
<b>Module 3.4</b> Les risques QHSE des activités de réception et de stockage des produits et les règles QHSE à respecter	Les risques QHSE liés à la réception et au stockage des produits	8
	Prévention des risques liés à l'activité physique - TMS	
	Les règles d'hygiène appliquées à la réception et au stockage des produits	
<b>Module 3.5</b> Le nettoyage et l'entretien des zones de stockage	Le matériel et les produits de nettoyage	8
	Les consignes et protocoles de nettoyage des zones de stockage	
	L'identification et transmission des anomalies de conservation des produits et application des actions correctives	
<b>BLOC 3 - VOLUME HORAIRE</b>		<b>44</b>
	Accueil formation	4
	Bilans par période de formation	8
	Accompagnement	8
	certification	7
<b>VOLUME HORAIRE TOTAL DE LA FORMATION</b>		<b>175 h</b>