



CAP EMPLOYÉ(E) DE VENTE SPÉCIALISÉ(E) option A : produits alimentaires

Le titulaire de ce diplôme est amené à réaliser l'accueil, l'information du client, présenter les caractéristiques techniques et commerciales des produits, conseiller le client, réaliser la vente, proposer des services d'accompagnement de la vente et fidéliser la clientèle, dans ce type de structure : boulangerie/pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, charcuterie, traiteur, boucherie charcuterie, commerce de primeurs, épicerie, rayons produits frais de la grande distribution, poissonnerie, fromagerie.

Activité

Réceptionner les produits et mettre en état de conservation :

- Vérification de la livraison (anomalies...),
- Rangement des produits,
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Maintenir l'attractivité du point de vente.

Conseiller, orienter et réaliser la vente.

Fidéliser la clientèle.

Profil

Le métier exige un sens de l'organisation, une bonne communication, de la patience, de la courtoisie, de la bonne humeur et une présentation irréprochable.

La relation avec la clientèle et la satisfaction de ces derniers sont au cœur du métier.

Cursus

MC Vendeur spécialisé en alimentation

Bac pro Commerce

Bac pro Technicien conseil vente en alimentation option produits alimentaires

Titre professionnel de Responsable de rayon (Niveau III)

Débouchés et Evolution

Vendeur conseillé commercial

Employé de vente

Employé libre-service



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

HÉRAULT

Les + de la formation

- Avoir un statut de salarié
- Être rémunéré
- Bénéficier d'une formation en alternant CFA / Entreprise
- Mettre en application immédiate les acquis de la formation dans l'entreprise



**Durée de la formation :
840 h / 2 ans**

Les diplômes sont accessibles en alternance :

- Aux jeunes de 16 à 29 ans révolus dans le cadre d'un contrat d'apprentissage,
- Aux personnes qui ont une reconnaissance de la qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge,
- Aux sportifs de haut niveau, sans limite d'âge.

Contenu de la formation :



Enseignement Professionnel

- Pratique de la vente et des services liés
- Environnement économique, juridiques et sociales des activités professionnelles
- Prévention Santé Environnement
- Travaux professionnels liés au suivi des produits alimentaires et à l'hygiène



Enseignement Général

- Français, histoire géographie, enseignement civique et moral
- Mathématiques, sciences
- Anglais (option)
- Education physique et sportive

Modalités d'évaluation : Ponctuel en fin de formation

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault

154 rue Bernard Giraudeau - CS 59999
34187 MONTPELLIER Cedex 4

A proximité des archives Pierrevives
Ligne T1 : Stade de la Mosson
Ligne T3 : Hôtel du département
Bus ligne 19 : Léonard De Vinci

Contact : Nils DEMARET
n.demaret@cma-herault.fr
Tél. 06 84 08 97 95

 IRFMA34  IRFMA34_officiel
www.cma-herault.fr