

RNCP 38636

CS

Vente - Conseil en boucherie



Compétences globales

Le titulaire du certificat de spécialisation « Vente-conseil en boucherie » exerce son activité au sein d'un espace de vente dans le secteur de la boucherie. Il s'inscrit dans une démarche commerciale active dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et préparations alimentaires.

Objectifs de formation

Approvisionner et mettre en valeur des espaces de vente

- Organiser le poste de travail
- Entretien des espaces de travail, de vente et des matériels
- Réaliser l'inventaire physique quotidien
- Identifier les besoins et transmettre l'information au laboratoire
- Participer aux commandes et à l'approvisionnement des produits et fournitures
- Gérer les déchets
- Préparer les produits pour la mise en vente
- Implanter et mettre en valeur l'assortiment des produits
- Appliquer les règles d'étiquetage
- Installer et mettre à jour la signalétique
- Maintenir le rayon en état marchand

Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client

- Accueillir le client
- Répondre à la demande du client, proposer des produits, conseiller et informer le client, conclure la vente
- Mettre en œuvre des techniques de transformation, de finition, de conditionnement, d'emballage et de pesée des produits
- Proposer des ventes additionnelles et des services associés personnalisés
- Réaliser les opérations d'encaissement
- Participer à la communication commerciale digitale
- Participer à la fidélisation de la clientèle
- Recevoir les réclamations et les transmettre au responsable

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel pratique et oral.

EP 1 - Approvisionnement et mise en valeur des espaces de vente

EP 2 - Mise en œuvre, personnalisation et développement de la relation client

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / plateaux techniques pédagogiques
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs / plateforme de formation

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias - 43370 BAINS

Tél. : 04 71 57 98 00

www.ifp43.fr

E-mail : contact@ifp43.fr



