

CQP VENDEUR – CONSEIL

En produits biologiques



**Former et Réussir
par l'alternance !**

CQP VENDEUR – CONSEIL

En produits biologiques

une réponse aux professionnels, pour former des futurs professionnels, par les professionnels !

Porté par la filière des commerces de détail en produits alimentaires avec le soutien de la fédération Saveurs Commerces représentant au niveau national les commerçants spécialisés en fruits et légumes et produits biologiques, le certificat de qualification professionnelle « vendeur- conseil en produits biologiques » a été créé pour répondre à une demande en personnel formé et qualifié au sein de la filière, dans un marché bio en plein essor.

Une certification délivrée par la branche professionnelle (numéro RNCP : 32115 et CPF : 249 050)

Organisme certificateur : CPNE de l'Association pour le Développement du Paritarisme dans le secteur du commerce de détail de fruits et légumes, épicerie et produits laitiers,

Un parcours par alternance : période de formation en organisme de formation et en entreprise.

Une qualification professionnelle reconnue, dans un emploi, par toutes les entreprises du commerce de détail de fruits et légumes, épicerie et produits laitiers (CCN 3244- IDCC 1505).

Objectifs de la formation :

Former un professionnel de la vente ayant des compétences approfondies sur les produits issus de l'agriculture biologique en respectant les principes d'hygiène, de qualité et de sécurité et de gestion.

Organisation de la formation :

Rythme d'alternance moyen : 75% en entreprise 25% en centre de formation

Contenus : 4 blocs de compétences



Conseils aux clients sur les produits biologiques



Mise en valeur des produits biologiques et vérification du bon état marchand de l'espace de vente



Vente et relation client dans le point de vente



Réception, stockage et approvisionnement des produits biologiques

**Le +
Savoir
Faire**

Certification
QCM, Préparation spécifique, dossiers techniques, simulation de vente & entretien

CQP VENDEUR – CONSEIL

En produits biologiques

Modalités pédagogiques

- ✓ Apports théoriques en salle et sur le terrain avec supports de formation
- ✓ Mises en situations pratiques, magasin pédagogique
- ✓ Visites professionnelles filières : fruits et légumes, vins, plantes à parfum aromatiques et médicinales (PPAM), grandes cultures, lait, œuf, miel
- ✓ Ateliers culinaires

Evaluations des acquis

- ✓ En cours de formation
- ✓ Un livret d'accompagnement pour suivre la progression de la personne en formation et mesurer les compétences acquises grâce à une grille d'évaluation. Les compétences sont évaluées par les 3 parties
- ✓ En fin de parcours : certification finale : QCM / mises en situations / entretien avec le jury (7h + dossier)

Organisation

- ✓ Rythme : 3 jours en centre de formation / 7 jours en entreprise
- ✓ Durée totale en centre de formation : 420 h (sur 12 mois) + 7 h certifié
- ✓ Accompagnement / entretiens de régulation individuelle et en groupe
- ✓ Livret de suivi tripartite
- ✓ Lieu de formation : MFR Anneyron 26140 ANNEYRON

Public Accès

- ✓ Salariés ayant un projet professionnel défini et souhaitant acquérir une qualification ou se reconvertir dans le secteur de la vente et du conseil de produits biologiques
- ✓ Demandeurs d'emplois (Pole emploi, Mission Locale, Cap emploi)
- ✓ Formation accessible aux personnes en situation de handicap
- ✓ Dossier de candidature Réussite du test de positionnement et entretien de motivation

Financement

- ✓ Contrat de professionnalisation (CP)
- ✓ Projet de reconversion ou promotion par l'alternance (Pro-A)
- ✓ Compte Personnel de Formation (CPF)
- ✓ VAE (validation des acquis et de l'expérience)

Pour tout renseignement sur les voies d'accès possibles, nous consulter

Rémunération

SALARIE EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION				
<i>(en pourcentage du SMIC sur la base légale de 1539,42 € bruts au 1er janvier 2020)</i>				
De 16 à 20 ans		De 21 à 25 ans		26 ans et +
Non titulaire du Bac	Titulaire du Bac (IV) N	Non titulaire du Bac	Titulaire du Bac (IV)	Quel que soit le diplôme
55 % (846,68 €)	65 % (1 000,62 €)	80 % (1 231,54 €)	90 % (1 385,48 €)	100 % (1 539,42 €)

Aides aux entreprises : nous consulter

Le +
Alternance

CQP VENDEUR – CONSEIL

En produits biologiques

Contenu de la formation

Bloc de compétence 1 : 119 h	Bloc de compétence 2 : 112 h	Bloc de compétence 3 : 98 h	Bloc de compétences 4 : 91 h	Certification
<p>Conseil aux clients sur les produits biologiques</p> <p>M1 28h : Les différentes catégories de produits biologiques, leur provenance et mode de production M2 28h: Les qualités des produits biologiques M3 21h : Les différents labels, mentions et appellation d'origine M4 21h : Les modes de conservation des produits biologiques M5 21h Les conseils de préparation et d'utilisation des produits biologiques</p>	<p>Mise en valeur des produits biologiques et vérification du bon état marchand de l'espace de vente</p> <p>M1 21h : La mise en rayon et la mise en valeur des produits biologiques M2 7h : Les animations du point de vente M3 14h : Les différentes préparations des produits biologiques M4 14h : Les supports de communication et l'étiquetage des produits biologiques M5 21h : L'entretien du point de vente et des rayons en produits biologiques M6 7h : Les risques QHSE dans un espace de vente de produits biologiques et les règles QHSE M7 14h : Les règles d'hygiène et les risques sanitaires relatifs à la manipulation des produits biologiques M8 14h : L'organisation du vendeur conseil dans son activité</p>	<p>Vente et relation client dans le point de vente</p> <p>M1 28h : L'accueil, l'écoute et l'accompagnement du client M2 14h : Les techniques d'argumentation M3 3,5h : La prise de commande M4 28h : Les techniques de vente M5 3,5h : Le service aux clients M6 7h : La fidélisation des clients M7 14h : La tenue de caisse</p>	<p>Réception, stockage et approvisionnement des produits biologiques</p> <p>M1 21h : La réception des produits biologiques M2 21h : Le stockage des produits biologiques M3 14h : Les inventaires M4 7h : Les risques QHSE des activités de réception et stockage des produits et les règles QHSE à respecter M5 21h : Le contrôle des zones et des conditions de stockage M6 7h : La lutte contre le gaspillage alimentaire</p>	<p>Jury de 2 professionnels + représentant de la branche</p> <p>3 épreuves : Un écrit (QCM) 2 oraux (1 épreuve technique et entretien de vente)</p>

**Le +
Visites
filière**

ALTERNANCE ENTREPRISE

CQP VENDEUR – CONSEIL

En produits biologiques

Suivi et évaluation du parcours de formation :

- Emargement signé par demi journée par le salarié /stagiaire et contre signé par le formateur
- Attestation de fin de formation délivrée en fin de parcours
- Evaluation de la qualité de formation tout au long du parcours (entreprise et personne en formation)
- Enquête d'insertion à 6 mois et à 1 an envoyée à chaque salarié/stagiaire

Les atouts pour votre commerce :

- Une sélection qualitative des candidatures,
- Une formation actualisée dans ses contenus professionnels et animée par des professionnels du secteur biologique,
- Un salarié formé à vos pratiques professionnelles,
- Un rythme de formation adapté à votre magasin,
- Des aides et prises en charge financière par l'Opcommerce ,
- Un suivi de votre alternant en rapport tripartite tout au long du parcours (visites en entreprise, livret de suivi, échanges téléphoniques..).

La MFR d'Anneyron :

Idéalement située au cœur d'une zone de production pionnière dans les produits biologiques, la MFR d'Anneyron est un partenaire majeur des entreprises, des collectivités locales et territoriales, des acteurs du marché de l'emploi au quotidien en formant plus de 200 personnes par an. Elle propose des parcours de formation allant de la 4^{ème} à la licence professionnelle « agriculture biologique conseil et développement ».

Ses savoir-faire sont axés sur la filière horticole et le commerce.

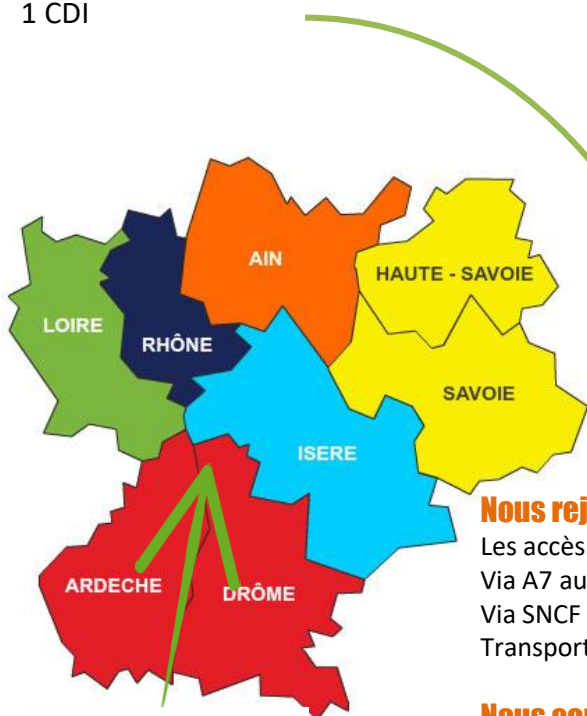
Un cadre privilégié :

- 1 Hébergement de 70 places + 1 gîte de 27 places
- 1 salle de restaurant
- 15 salles de formation équipées + magasin pédagogique
- 1 CDI

Le +
Clé en
main



Avec
l'alternance
mon avenir a du
sens !



Nous rejoindre :

- Les accès :
- Via A7 autoroute, via routes nationales et départementales
- Via SNCF gare de Saint Rambert d'ALBON
- Transports en commun et transports individuels : Navettes MFR ou lignes régulières

Nous contacter :

- 10 Rue de l'Europe 26140 Anneyron
- Téléphone : 04 75 31 50 46
- Email : mfr.anneyron@mfr.asso.fr

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES



clusterbio
AUVERGNE - RHÔNE - ALPES