



MC VENDEUR CONSEIL EN ALIMENTATION

OBJECTIFS

- > **METTRE EN PLACE**
et en valeur les produits
alimentaires
- > **CONSEILLER** et
VENDRE les produits
alimentaires



mis à jour le 8 mars 2023

3ifa.fr



Centre de Formation des Apprentis

**FORMATION
GRATUITE**

MC VENDEUR CONSEIL EN ALIMENTATION



Centre de Formation des Apprentis

ORGANISATION

- > Durée : 1 an
- > De septembre à juin
- > 12 semaines de formation
- > 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- > Du lundi au vendredi
- > Lieu : CFA 3ifa d'Alençon

PRÉ-REQUIS

- > BEP Vente Action Marchande
- > CAP vente
- > BEP distribution et magasinage
- > BAC PRO Commerce
- > BEP Alimentation
- > BEP bio services, option « agent technique d'alimentation »
- > CAP distribution et commercialisation des produits alimentaires
- > Nous consulter pour les autres publics.

POURSUITE D'ÉTUDES

- > BAC PRO Métiers du commerce et de la vente
- > BAC PRO Technicien conseil vente en alimentation

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL TECHNOLOGIQUE ET PRATIQUE

- > Mise en place et mise en valeur des produits alimentaires
- > Préparation et nettoyage des équipements et locaux
- > Approvisionnement et tenue des réserves
- > Assemblage des produits (plateaux repas, buffets, compositions gourmandes...)
- > Maintien et contrôle des températures de fabrication et des produits
- > Préparation d'animations thématiques.
- > Conseil - Vente technique
- > Prise et suivi des commandes clients
- > Coupe, découpe des produits, pesage des denrées,
- > Adaptation des conditionnements aux produits
- > Conseils d'accommodements, de conservation, de consommation
- > Evaluation du prix des compositions et des produits proposés
- > Réalisation des emballages
- > Réalisation des ventes dans le cadre d'animations

DÉBOUCHÉS

- > Vendeur spécialisé en alimentation
- > Adjoint au rayon produits frais
- > Commerçant en alimentation

TYPES D'ENTREPRISES VISÉES

- > Commerces Alimentaires spécialisés de proximité, sédentaires ou non sédentaires : Boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie, charcuterie, boucherie, poissonnerie, commerce de primeurs, fromagerie.
- > Grande distribution au rayon « produits frais »

QUALITÉS NÉCESSAIRES

- > Réactivité
- > Sens de l'écoute et de l'accueil
- > Bonne résistance physique

LES APPORTS DU 3ifa

- > Magasin pédagogique permettant aux apprentis d'étudier les postures, les attitudes, les échanges des vendeurs vis à vis de la clientèle. C'est aussi l'occasion de s'exercer à la mise en valeur des produits
- > Laboratoires alimentaires et cuisines pédagogiques
- > Équipements complets et renouvelés régulièrement
- > Accompagnement à la recherche d'entreprise d'accueil
- > Mise à disposition des apprenants de l'offre Office 365 pour travailler de chez soi.
- > Accès aux postes informatiques et outils numériques adaptés

3ifa.fr

CFA 3ifa
Rue du Roselet
CS 80106
61000 Alençon

INSCRIPTION
02 33 28 76 76
contact@3ifa.fr
ou candidature.3ifa.fr

