

## Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)

# « VENDEUR CONSEIL en Produits Biologiques »

Le CQP de VENDEUR CONSEIL est un titre national valable dans l'ensemble des entreprises relevant de la Convention Collective n°3244 (des commerces de détail des fruits et légumes, épicerie, produits laitiers). Il certifie à l'employeur et à son détenteur, la maîtrise des compétences professionnelles nécessaires pour exercer le métier de conseil au client.

Créé en 2002 à l'initiative de la *Fédération Nationale de l'Épicerie* et validé par la *Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle*, le **Certificat de Qualification Professionnelle 'VENDEUR CONSEIL en produits biologiques'** vient répondre aux besoins exprimés par les professionnels, épiciers, cavistes et spécialistes en produits biologiques, d'avoir des salariés mieux formés aux produits spécifiques de l'agriculture biologique

*« Métiers de service et de conseil, les épiciers, cavistes et spécialistes en produits biologiques se doivent d'être à l'écoute de leur clientèle afin de lui donner toute la satisfaction que celle-ci est en droit d'exiger d'un professionnel. Or, les attentes du consommateur ont évolué vers de nouvelles exigences : accueil, convivialité, conseil, et professionnalisme, en sont les plus représentatives. Pour y répondre, les épiciers, cavistes et spécialistes en produits bio ont la nécessité d'acquérir des qualifications spécifiques et un nouveau comportement. Plus encore, c'est l'ensemble de la gestion et du management des magasins qui doivent être revus, en redéfinissant les missions et les compétences de chaque employé. »*  
[www.fnde.com](http://www.fnde.com)



## Programme

### HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

#### 14 HEURES

1. Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
2. Appliquer concrètement l'hygiène et veiller à la sécurité
3. Savoir entretenir un magasin et les rayons

### CONNAISSANCE DU SECTEUR ET DES PRODUITS

#### 224 HEURES

1. Appréhender le contexte du secteur des produits biologiques
2. Connaître le marché des produits bio
3. Connaître les produits biologiques

### ORGANISATION DU POINT DE VENTE

#### 84 HEURES

1. Réception et stockage des marchandises
2. Préparation des commandes
3. Mise en rayon des produits et merchandising
4. Bases de gestion commerciale

### LE MÉTIER DE VENDEUR, LA VENTE

#### 105 HEURES

1. Communication interpersonnelle
2. Maîtriser l'entretien de vente
3. Savoir conseiller les produits biologiques
4. Le pesage et l'emballage
5. L'encaissement

### DÉCOUVERTE FILIÈRE

#### 35 HEURES (10 DEMI-JOURNÉES DE VISITES)

Visites d'exploitations agricoles, d'une coopérative agricole, de magasins biologiques, d'un marché biologique et d'entreprises fabriquant des produits biologiques.

*L'agriculture biologique • le marché du commerce du BIO • L'organisation de la profession • La législation et la réglementation • Les bases de la nutrition • L'univers des magasins BIO • Les produits d'alimentation générale • Les produits diététiques et de régime • Les compléments alimentaires • L'aromathérapie • La phytothérapie • Les cosmétiques et produits d'hygiène • Les éco-produits et accessoires • L'accueil, l'écoute et le conseil au client • La préparation des commandes de produits • La réception et le stockage des marchandises • La présentation et la mise en avant des produits • La vente • Le pesage, l'emballage, l'encaissement • Les prestations spéciales • Les tâches quotidiennes • Notions de gestion commerciale • Règles d'hygiène et les risques sanitaires • L'importance de l'hygiène personnelle et de la tenue • L'entretien du magasin et des rayons • Des découvertes filière permettant d'aller à la rencontre des professionnels • Des dégustations • Des rencontres et des projets*

### PROFILS DES CANDIDATS / FINANCEMENT

• Jeunes de moins de 26 ans

• Demandeurs d'emploi

Financements : contrat de professionnalisation, période de professionnalisation et congé individuel de formation

### INFORMATIONS / CONSEILS

Lydie Barbaud

lydie.barbaud@epseco.net

T. 05.53.22.12.00

### WEB / INFORMATIONS PRATIQUES

epsecobergerac.com • talisformation.com

420 heures au centre de formation + 35 heures de découverte filière

+ 7 heures d'évaluation + 7 heures de certification

Rythme alternance : 1 semaine de formation en centre / mois

**LE RÉSEAU  
TALIS  
FORMATION**

**EPSECO  
BERGERAC**



**FÉDÉRATION NATIONALE  
DE L'ÉPICERIE  
FNDE**