

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 30055**

Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Commercialisation des produits alimentaires (fiche nationale)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université d'Angers, Université de Bordeaux, Conservatoire national des arts et métiers, Université de Bourgogne - Dijon, Université Paris-Est Marne-la-Vallée, Université de Montpellier, Université de Rennes 1, Université Jean Monnet - Saint-Etienne, Université Paul Sabatier - Toulouse 3, Université de Lorraine, Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier (Montpellier SupAgro), Université Haute Alsace - Mulhouse, Université de Picardie Jules Verne - Amiens, Université de Tours, Université Jean Jaurès - Toulouse 2, Université polytechnique - Haut-de-France - Valenciennes	Recteur de l'académie, Chancelier des universités ; Président de l'Université accréditée pour délivrer le diplôme., Administrateur général du Cnam

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

312 Commerce, vente

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

- Gestion portefeuille clients
- Gestion des achats
- Négociation avec les clients
- Vérification du respect assortiment produit et prix
- Suivi du paiement client
- Coordination de l'activité d'un rayon d'une surface de vente
- Mise en place d'actions commerciales
- Réalisation de la veille concurrentielle
 - Mettre en valeur une famille de produits alimentaires
- Maîtriser la spécificité de la commercialisation de produits alimentaires
- Négocier et argumenter dans le domaine commercial
 - Utiliser les normes de qualité, de sécurité et d'hygiène propres aux produits alimentaires
 - Maîtriser et contrôler les indicateurs d'un tableau de bord
- Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation.
 - Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
 - Développer une argumentation avec esprit critique.
 - Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
 - Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.
 - Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.
 - Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.
 - Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
 - Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.
 - Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
 - Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.
 - Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.

Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national. Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

- G : Commerce, réparation d'automobiles et de motocycles

- Manager de rayon - Assistant commercial
- Responsable point de vente
- Chef de secteur
- Chef de rayon
- Assistant directeur de magasin

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1401 : Assistanat commercial

D1502 : Management/gestion de rayon produits alimentaires

D1509 : Management de département en grande distribution

D1107 : Vente en gros de produits frais

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances, compétences et blocs de compétences constitutifs du diplôme. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.

Concernant l'évaluation des blocs de compétences, chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

Chaque ensemble d'enseignements à une valeur définie en crédits européens (ECTS). Pour l'obtention du grade de licence, une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits ECTS.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 30055 - Usages numériques	<ul style="list-style-type: none"> · Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 30055 - Exploitation de données à des fins d'analyse	<ul style="list-style-type: none"> · Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation. · Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation. · Développer une argumentation avec esprit critique.
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 30055 - Expression et communication écrites et orales	<ul style="list-style-type: none"> · Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française. · Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 30055 - Positionnement vis à vis d'un champ professionnel	<ul style="list-style-type: none"> · Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder. · Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte. · Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 30055 - Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> · Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives. · Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale. · Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet. · Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 30055 - Mise en œuvre de stratégies marketing et commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en valeur une famille de produits alimentaires • Maîtriser la spécificité de la commercialisation de produits alimentaires • Négocier et argumenter dans le domaine commercial
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 30055 - Application de la réglementation du secteur en matière de : qualité, hygiène, sécurité et environnement	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les normes de qualité, de sécurité et d'hygiène propres aux produits alimentaires
Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 30055 - Réalisation d'un diagnostic et/ou d'un audit pour apporter des conseils.	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser et contrôler les indicateurs d'un tableau de bord

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Leur composition comprend : <ul style="list-style-type: none"> - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
En contrat d'apprentissage	X	Leur composition comprend : <ul style="list-style-type: none"> - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
Après un parcours de formation continue	X	Leur composition comprend : <ul style="list-style-type: none"> - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements

En contrat de professionnalisation	X	Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	Composition définie par le Code de l'éducation : article L613-4 modifié par la loi n°2016-1088 du 8 août 2016 - art. 78

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant les modalités d'accréditation d'établissements d'enseignement supérieur
- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master
- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master
- Arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle
- Arrêté du 27 mai 2014 fixant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle
- Arrêté du 16 mars 2015 modifiant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle-
- Arrêté du 30 juillet 2018 modifiant l'arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

- Cnam Paris, arrêté du : 24/08/2016
- Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier, arrêté du : 05/02/2018
- Université d'Angers, arrêté du : 28/09/2017
- Université de Bordeaux, arrêté du : 26/05/2018
- Université de Bourgogne - Dijon, arrêté du : 18/04/2017
- Université de Haute Alsace - Mulhouse, arrêté du : 22/06/2018
- Université de Lorraine, arrêté du : 19/02/2018
- Université de Montpellier, arrêté du : 05/02/2018
- Université de Picardie Jules Verne - Amiens, arrêté du : 19/07/2018
- Université de Tours, arrêté du : 22/05/2018
- Université Jean Monnet - Saint Etienne, arrêté du : 28/06/2016
- Université Jean-Jaures - Toulouse 2, arrêté du : 15/04/2016
- Université Paris-Est Marne-La-Vallée, arrêté du : 15/06/2015
- Université Paul Sabatier - Toulouse 3, arrêté du : 01/06/2016
- Université Polytechnique - Hauts de France - Valenciennes, arrêté du : 03/07/2015
- Université Rennes 1, arrêté du : 29/06/2017

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

- Décret VAE - Code de l'éducation : article L 613-3 modifié par la loi n° 2015-366 du 31 mars 2015
- Décret n° 2017-1135 du 4 juillet 2017 relatif à la mise en œuvre de la validation des acquis de l'expérience

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Autres sources d'information :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

[Université d'Angers](#)

Université de Bordeaux

Conservatoire national des arts et métiers

Université de Bourgogne - Dijon

Université Paris-Est Marne-La-Vallée

Université de Montpellier

Université Rennes 1

Université Jean Monnet - Saint Etienne

Université Jean-Jaures - Toulouse 2

Université Jean-Jaures - Toulouse 2

Université Paul Sabatier - Toulouse 3

Université de Lorraine

Institut national d'études supérieures agronomiques de Montpellier

Université de Haute Alsace - Mulhouse

Université de Picardie Jules Verne - Amiens

Université de Tours

Université Polytechnique - Hauts de France - Valenciennes

Lieu(x) de certification :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Historique de la certification :