

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 23027**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CQP : Certificat de qualification professionnelle Vendeur-conseil en épicerie

Nouvel intitulé : Vendeur conseil en épicerie

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire national de l'emploi (CPNE) de l'association des fédérations en fruits et légumes, épicerie, crèmerie - Association des fédérations en fruits et légumes, épicerie, crèmerie (AFFLEC)	Président de la CPNE

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s) :

3244 - Commerces de détail des fruits et légumes, épicerie et produits laitiers

Code(s) NSF :

221w Commercialisation de produits alimentaires

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le Vendeur Conseil en Epicerie exerce son métier dans un magasin commercialisant des produits d'alimentation générale. Les principales activités du Vendeur Conseil en Epicerie s'articulent autour des domaines suivants :

1. Vente et Conseil

- mise en œuvre des techniques de vente, application de la législation liée à la vente et à la manipulation des produits d'épicerie, utilisation des matériels spécifiques (transpalette, balance...) dans le respect des consignes de sécurité.
- Conseil et information du client par la connaissance et la valorisation des produits d'épicerie (qualités organoleptiques et nutritionnelles, signes de qualité et d'origine, saisonnalité, modes de consommation, de conservation).
- Prise en compte et transmission des remarques des clients.

2. Gestion financière de l'unité de vente

- Tenue de caisse

3. Organisation de l'unité de vente

- Mise en place des produits selon le plan d'implantation (en respectant les règles de facing, mise en valeur, théâtralisation des produits et la législation) pour maximiser leur attractivité.
- Réalisation et contrôle de la mise en rayon (étiquetages, mentions obligatoires...) et réassort.
- Rotation des produits en fonction des dates de péremption et de leur fraîcheur.

4. Commande de produits, réception et stockage

- Réalisation des commandes selon instructions.
- Réception de marchandises.
- Organisation de la réserve, de la chambre froide, du congélateur.

Stockage des produits dans les locaux et matériels adaptés.

Participation à la gestion de la démarque.

5. Commandes spécifiques des clients

- Gestion des commandes spécifiques des clients (plateaux, paniers, corbeille, livraison...).

6. Hygiène, sécurité alimentaire et environnement

- Mise en œuvre des règles législatives et réglementaires relatives à l'hygiène et à la conservation des produits d'épicerie, à l'hygiène du personnel et à celle de l'unité de vente.
- Application des règles relatives à la sécurité des personnes et du point de vente.
- Application des règles de gestion des déchets, emballages et consommables spécifiques à l'activité et au point de vente.

Le titulaire de la certification est capable de :

- Identifier les différents produits associés aux 5 rayons et familles de produits, ainsi que les produits spécifiques (bio, sans gluten,...).
- Répartir les produits dans leur zone de stockage selon les règles et méthodes de conservation et de sécurité en vigueur (température, luminosité, inflammabilité, toxicité...).
- Accueillir, écouter et orienter le client.
- Guider le client en lui proposant des produits adaptés à ses besoins en terme de qualité (surgelé, conserve, frais), de quantité et de budget.
- Enregistrer et encaisser.

- Tenir et/ou clôturer la caisse.
- Réceptionner la marchandise en pointant le bon de livraison.
- Réassortir les rayons (rotation des produits, occupation de l'espace "facing"...).
- Appliquer la réglementation sur la conservation des produits [date limite de consommation (DLC) ou la date limite d'utilisation optimale (DLUO)] et la réglementation sur la vente
- Appliquer les règles d'hygiène liées aux produits suivant le type d'activité (préparation, conservation, manipulation, vente).
- Respecter les règles de sécurité liées aux situations professionnelles (machines, transpalettes, ergonomie des postes de caisse, gestes et postures, trancheurs, port de charge...).

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

Entreprises de commerce de détail relevant de la convention collective 3244 : Commerces de détail des fruits et légumes, épicerie et produits laitiers.

L'emploi occupé est celui de Vendeur conseil en épicerie

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1106 : Vente en alimentation

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composants de la certification :

Les composants de la certification s'articulent autour des six pôles majeurs suivants :

1. Produits de l'épicier
2. Vente et conseil
3. Organisation et gestion de l'unité de vente
4. Législation et réglementation
5. Bonnes pratiques d'hygiène et sécurité alimentaire
6. Sécurité et environnement

Modalités d'évaluation des compétences / accès par la formation :

- Un questionnaire à visée professionnelle
- Une préparation spécifique
- Une simulation de vente
- Un entretien avec la commission d'évaluation (jury)
- L'avis du tuteur de l'entreprise
- L'avis de l'organisme de formation

Modalités d'évaluation des compétences / accès par la VAE :

- Le dossier et l'analyse du dossier de recevabilité
- Le stage pratique « démarche VAE »
- Le dossier VAE
- La mise en situation

L'entretien avec la commission d'évaluation (jury)

Validité des composants acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	100% de professionnels
En contrat de professionnalisation	X	Idem
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2007	X	Idem

	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 :

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

Arrêté du 6 mai 2015 publié au Journal Officiel du 27 mai 2015 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé "Certificat de qualification professionnelle Vendeur-conseil en épicerie" avec effet au 27 mai 2015, jusqu'au 27 mai 2020.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :**Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**

Depuis la création du certificat, 61 certificats de qualification professionnelle ont été délivrés.

Autres sources d'information :

<http://www.fnde.com/>

<http://www.afflec.fr/>

<http://www.afflec.fr/>

Lieu(x) de certification :

Commission paritaire national de l'emploi (CPNE) de l'association des fédérations en fruits et légumes, épicerie, crèmerie - Association des fédérations en fruits et légumes, épicerie, crèmerie (AFFLEC) : Île-de-France - Paris (75) []

Association des Fédérations en Fruits et Légumes, Epicerie, Crèmerie

5, rue des Reculettes

75013 PARIS

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

Les organismes habilités pour dispenser le CQP Vendeur Conseil en Epicerie sont :

Ifopca Paris (75) - <http://www.ifopca.fr/>

Campus Pro Lille Hellemmes (59) - <http://www.campus-pro.fr/>

Tremplin 84 Avignon (84) - <http://www.tremplin84.fr/index.php>

Historique de la certification :

Le certificat de qualification professionnelle a été créé à l'initiative de la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi de la Branche Professionnelle du Commerce de détail des Fruits et Légumes, Epicerie, Produits laitiers.

Avenant n°61 du 11 février 2004 portant sur la création d'un Certificat de Qualification Professionnelle de Vendeur Conseil en Epicerie. Rénové par l'avenant n°113 du 16 décembre 2013 étendu le 11 juin 2014.

Certification suivante : [Vendeur conseil en épicerie](#)