

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 23028**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

CQP : Certificat de qualification professionnelle Employé de vente du commerce alimentaire de détail

Nouvel intitulé : Employé de vente du commerce alimentaire de détail

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

L'Employé de Vente du Commerce Alimentaire de Détail exerce son métier dans un espace de vente sédentaire ou non sédentaire, dédié à la commercialisation de fruits et légumes, épicerie, produits laitiers. Ses principales activités s'articulent autour des domaines suivants :

1. Vente et Conseil

- Vente (techniques de vente, connaissance de la législation liée à la vente, manipulation et emballage des produits dans un commerce alimentaire de détail).
- Information du client (connaissance des catégories de produits, labels, modes de consommation...).
- Prise en compte et transmission des remarques des clients.

2. Gestion financière de l'unité de vente

- Encaissements.

3. Organisation de l'unité de vente

- Réalisation de la mise en rayon (facing, étiquetages,...) et du réassort pour maximiser l'attractivité des produits.
- Réalisation de la rotation des produits en fonction des dates de péremption et de leur fraîcheur.

4. Commande de produits, réception et stockage

- Réception des marchandises.
- Organisation de la réserve, de la chambre froide, du congélateur selon les consignes.
- Stockage des produits dans les locaux et matériels adaptés.
- Participation à la gestion de la démarque.

5. Hygiène, sécurité alimentaire et environnement

- Mise en œuvre des règles législatives et réglementaires relatives à l'hygiène et à la conservation des produits du commerce alimentaire de détail, 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 :

- Répartir les produits dans leur zone de stockage selon les règles et méthodes de conservation et de sécurité en vigueur (température, luminosité, inflammation, toxicité...).
- Disposer les produits dans les rayons dédiés en respectant les conditions d'accessibilité : famille, nature, taille, association de produits, température (harmonie des couleurs, esthétique).
- Accueillir, écouter et orienter le client.
- Réceptionner la marchandise en pointant le bon de livraison.
- Réassortir les rayons (rotation des produits, occupation de l'espace "facing"...).
- Réaliser l'inventaire et saisir les stocks.
- Appliquer la réglementation sur la conservation des produits (DLC / DLUO) et la réglementation sur la vente.
- Appliquer les règles d'hygiène liées aux produits suivant le type d'activité (préparation, conservation, manipulation, vente).

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

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

L'emploi occupé est celui d'Employé de vente du commerce alimentaire de détail

Codes des fiches ROME les plus proches :

D1106 : Vente en alimentation

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

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

1. Produits du commerce alimentaire de détail
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
- 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
- L'entretien avec la commission d'évaluation (jury)

Validité des composantes 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	66% de représentants des professionnels 33% de représentants de l'organisme de formation
En contrat de professionnalisation	X	Idem
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2013	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 Employé de vente du commerce alimentaire de détail" 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 :

Néant.

Autres sources d'information :

<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 :

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

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

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°108 du 16 décembre 2013 étendu le 11 juin 2014, portant sur la création d'un Certificat de Qualification Professionnelle d'Employé de Vente du Commerce Alimentaire de Détail.

Certification suivante : Employé de vente du commerce alimentaire de détail