

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 23057**

### Intitulé

*L'accès à la certification n'est plus possible*

CQP : Certificat de qualification professionnelle Manager d'unité commerciale du commerce alimentaire de détail

Nouvel intitulé : Manager d'unité commerciale 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

Le Manager d'unité commerciale du commerce alimentaire de détail exerce son métier dans un commerce alimentaire de détail spécialisé ou non. Ses principales activités s'articulent autour des domaines suivants :

#### 1. Vente et Conseil

- Vente : mise en œuvre des techniques de vente, application de la législation liée à la vente et à la manipulation des produits du commerce alimentaire de détail, utilisation des techniques et matériels spécifiques.
- Conseil et information du client par la connaissance et la valorisation des produits (qualités organoleptiques et nutritionnelles, signes de qualité et d'origine, saisonnalité, modes de consommation, de conservation.

#### 2. Organisation de l'unité de vente

- Gestion du plan d'implantation de l'unité de vente.
- Contrôle de la mise en rayon (étiquetages, mentions obligatoires...) et du réassort.
- Mise en place des différentes procédures en vigueur dans l'unité de vente.

#### 3. Gestion financière et commerciale de l'unité de vente

- Gestion de la caisse.
- Gestion des éléments comptables.
- Gestion de la politique commerciale de l'unité de vente (positionnement, prix, performances, fournisseurs, concurrence,...).

#### 4. Gestion des commandes de produits, réception et stockage

- Définition des calendriers des commandes.
- Gestion de la réception de marchandises.
- Mise en place des règles de stockage du point de vente.
- Gestion des soins spécifiques aux produits du point de vente, selon des règles.
- Gestion des commandes spécifiques des clients (plateaux, paniers, livraison...).

#### 5. Gestion et Animation d'équipe

- Organisation du travail et de l'équipe.
- Animation de l'équipe.
- Transmission d'informations, de savoirs et de savoir-faire.
- Administration du personnel.

#### 6. Hygiène et sécurité alimentaire et environnement

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

Le titulaire de la certification est capable de :

- Définir le calendrier des animations et des opérations promotionnelles en fonction de la politique commerciale.
- Budgétiser et finaliser les actions commerciales.
- Organiser et coordonner les commandes spécifiques (corbeilles, buffets, plateaux, coffrets, produits préparés : légumes épluchés, coupés, prêts à consommer, à cuisiner...)
- Optimiser les conditions de stockage et assurer les actions correctives.
- Négocier les achats (prix, quantité, qualité, période).

- Administrer le personnel (rédiger les fiches de poste, recruter, établir/contrôler les paies, rédiger les contrats de travail...).
- Animer une équipe (communiquer, motiver les collaborateurs, gérer les conflits...).
- Concevoir et faire appliquer les consignes de travail (planning et organisation du travail).
- Mettre en œuvre, contrôler et appliquer les règles d'hygiène spécifiques aux produits et à l'activité.
- Mettre en place et faire appliquer les protocoles de nettoyage appropriés aux supports, zones et matériels.

### 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 de Manager d'unité commerciale du commerce alimentaire de détail

### Codes des fiches ROME les plus proches :

D1106 : Vente en alimentation

D1502 : Management/gestion de rayon produits alimentaires

### 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 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 choix multiples
- Des écrits sur table
- 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 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 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 Manager d'unité commerciale 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°114 du 16 décembre 2013 étendu le 11 juin 2014, portant sur la création d'un Certificat de Qualification Professionnelle de Manager d'Unité Commerciale du Commerce Alimentaire de Détail.

**Certification suivante :** Manager d'unité commerciale du commerce alimentaire de détail