Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification Code RNCP: 32092

Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Vendeur Charcuterie

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'Emploi (CPNE) de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire - Fédération du commerce et de la distribution (FCD)	Délégué général

Niveau et/ou domaine d'activité

Convention(s):

3021 - Commerce à prédominance alimentaire

Code(s) NSF:

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s):

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

- Gestion de la relation client
- Maintien du bon état marchand du rayon
- Suivi des stocks et gestion de la réserve
- Evolution dans son environnement de travail
- Vente conseil
- Préparation, suivi qualité et expertise produits charcuterie

Le (la) titulaire est capable de :

- Accueillir, informer et orienter le client
- Traiter les réclamations clients afin de préserver une relation commerciale de qualité
- Conseiller un client
- Assurer le bon état marchand du/des rayon(s) (Approvisionnement, maintien marchand, et contrôle de la qualité des produits)
- Implanter les produits dans le rayon (notion générale)
- Réaliser, mettre à jour et suivre le balisage et l'étiquetage du rayon
- Mettre en valeur les produits dans le rayon et assurer leur visibilité
- Lutter contre la démarque
- Mettre en œuvre les consignes en matière de réalisation d'inventaires
- Utiliser les outils en vigueur en matière de suivi de stock
- Mettreen œuvre les consignes en matière de tenue des réserves (rangement et nettoyage)
- Entretenir le matériel de rangement et de manutention
- Contrôler la réception des marchandises
- Enregistrer des entrées de stock
- Adapter sa communication en fonction de son interlocuteur
- Contribuer à diffuser l'information
- Respecter les règles collectives
- Travailler en équipe
- Contribuer dans un groupe
- Partager son savoir-faire
- Comprendre les grands principes de la politique de l'enseigne et de son fonctionnement
- Comprendre les évolutions numériques
- Analyser les besoins du client
- Proposer des produits et services adaptés
- Echanger avec le client et conclure la vente
- Prendre et tenir le poste, et mettre en œuvre les procédures et consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, propres au rayon charcuterie
 - Mettre en valeur les produits en vitrine réfrigérée, sur l'étal ou en rayon
 - Informer et conseiller le client sur le produit et son utilisation
 - Prendre une commande
 - Préparer et conditionner les produits
 - Entretenir et nettoyer le matériel, les meubles et le poste de travail

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

Le titulaire du CQP Vendeur/euse Charcuterie travaille au sein d'un magasin de la grande distribution, relevant de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire (CCN 3305) :

Relèvent de cette branche, les entreprises de 11 salariés et plus, réparties en sept principaux formats :

- **Les hypermarchés** : magasins de détail non spécialisés à prédominance alimentaire d'au moins 2 500 m2 de surface offrant un assortiment de 25 000 à 40 000 références.

- **Les supermarchés** : magasins de détail non spécialisés à prédominance alimentaire de plus de 400 m2 et de moins de 2 500 m2 de surface, offrant un assortiment de 3 000 à 12 000 références.
- **Les supérettes** : magasins de détail non spécialisés à prédominance alimentaire d'une surface de vente comprise entre 120 et 400 m2.
 - Les entrepôts de logistique
- **Les entreprises de commerce de gros** : grossistes, dont le cash and carry. Leurs principaux clients sont des épiciers, des restaurateurs et hôteliers, d'autres commerçants de détail et des collectivités publiques ou privées.
 - Les sièges sociaux et les centrales d'achat
 - Les drives.

En 2017, plus de 630 000 salariés travaillent dans les entreprises de la branche du commerce à prédominance alimentaire. Vendeur/euse au rayon charcuterie

Codes des fiches ROME les plus proches :

<u>D1106</u>: Vente en alimentation <u>D1103</u>: Charcuterie - traiteur

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

La certification se compose de 6 blocs de compétences:

- Gestion de la relation client
- Maintien du bon état marchand du rayon
- Suivi des stocks et gestion de la réserve
- Evolution dans son environnement de travail
- Vente conseil
- Préparation, suivi qualité et expertise produits charcuterie

Pour obtenir le CQP, le candidat devra valider l'ensemble des blocs de compétences qui le composent.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de	- Accueillir, informer et orienter le client
la fiche n° 32092 - Gestion	
de la relation client	- Traiter les réclamations clients afin de préserver une relation
	commerciale de qualité
	- Conseiller un client
Bloc de compétence n°2 de	- Assurer le bon état marchand du/des rayon(s) (Approvisionnement,
la fiche n° 32092 - Maintien du bon état marchand du	maintien marchand, et contrôle de la qualité des produits)
rayon	- Implanter les produits dans le rayon (notion générale)
	- Réaliser, mettre à jour et suivre le balisage et l'étiquetage du rayon
	- Mettre en valeur les produits dans le rayon et assurer leur visibilité
	- Lutter contre la démarque
	- Mettre en œuvre les consignes en matière de réalisation
	d'inventaires
stocks et gestion de la	
réserve	- Utiliser les outils en vigueur en matière de suivi de stock
	- Mettre en œuvre les consignes en matière de tenue des réserves
	(rangement et nettoyage)
	- Entretenir le matériel de rangement et de manutention
	End eterm te materier de rungement et de manatention
	- Contrôler la réception des marchandises
	- Enregistrer des entrées de stock

INTITULÉ	INTITULÉ DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION						
Bloc de compétence n°4 de	- Adapter sa communication en fonction de son interlocuteur						
la fiche n° 32092 - Evolution							
dans son environnement de	- Contribuer à diffuser l'information						
travail							
	- Respecter les règles collectives						
	- Travailler en équipe						
	- Contribuer dans un groupe						
	- Partager son savoir-faire						
	- Comprendre les grands principes de la politique de l'enseigne et de						
	son fonctionnement						
	- Comprendre les évolutions numériques						
Bloc de compétence n°5 de	- Analyser les besoins du client						
la fiche n° 32092 - Vente							
conseil	- Proposer des produits et services adaptés						
	- Echanger avec le client et conclure la vente						
Bloc de compétence n°6 de	- Prendre et tenir le poste, et mettre en œuvre les procédures et						
la fiche n° 32092 -	consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, propres au rayon						
Préparation, suivi qualité et	charcuterie						
expertise produits							
charcuterie	- Mettre en valeur les produits en vitrine réfrigérée, sur l'étal ou en						
	rayon						
	- Informer et conseiller le client sur le produit et son utilisation						
	- informer et conseiller le client sur le produit et son dellisation						
	- Prendre une commande						
	Préparer et conditionner les produits						
	- Préparer et conditionner les produits						
	- Entretenir et nettoyer le matériel, les meubles et le poste de travail						

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OU	INON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage		Χ	
Après un parcours de formation continue	Х		Jury paritaire de la CPNE
En contrat de professionnalisation	Х		Jury paritaire de la CPNE
Par candidature individuelle	X		A ce jour, le CQP est délivré aux salariés d'entreprises relevant de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire (pas aux demandeurs d'emploi).
Par expérience dispositif VAE	Х		Jury paritaire de la CPNE

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

Base légale

Référence du décret général :

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

Arrêté du 27 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 4 janvier 2019 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans avec effet au 4 janvier 2019, jusqu'au 4 janvier 2024.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques:

Près de 100 CQP préparés par an

Autres sources d'information :

SecretariatCPNE@fcd.fr

Lieu(x) de certification :

Fédération du Commerce et de la Distribution, 12 rue Euler, 75008 Paris

 $\label{leq:leading} \textbf{Lieu}(\textbf{x}) \ \text{de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur}:$

Historique de la certification :