

## CFA de l'académie de Versailles

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION VENDEUR CONSEIL EN ALIMENTATION

UFA Daniel Balavoine - 7 Rue Marceau Delorme 92270 Bois-Colombes

### OBJECTIFS

Le titulaire du Certificat de spécialisation "Vendeur-conseil en alimentation" exerce son activité au sein d'un espace de vente alimentaire. Il s'inscrit dans une démarche commerciale active dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et des préparations alimentaires.

Il sera en mesure :

- D'approvisionner l'espace de vente en produits alimentaires
  - De mettre en valeur l'offre produits
  - De conseiller et vendre ces produits
  - De fidéliser et développer la relation commerciale.
- Il contribue au développement d'une relation client personnalisée et durable.

### CONTENU

Compétences professionnelles :

- Valoriser l'offre de produits alimentaires dans le cadre d'une démarche qualité
- Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client

### PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

### DURÉE

De 400 h

### DATES

Date de début : 02 septembre 2024

Date de fin : 28 août 2025

### PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (ex V)

Etre titulaire d'un diplôme de Niveau 3, type CAP Equipier Polyvalent de Commerce

### NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

### VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme  
Certificat de spécialisation vendeur conseil en alimentation

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves ponctuelles et Contrôles en cours de formation (CCF)

## POURSUITE D'ACTIVITÉS

Le titulaire du diplôme peut exercer dans :

- des espaces de vente alimentaire de proximité, sédentaires ou non-sédentaires,
- boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacierie ;
- charcuterie-traiteur ;
- rôtisserie volailles ;
- poissonnerie ;
- commerce de primeurs ;
- fromagerie-crèmerie ;
- épicerie fine ;
- commerce de vins, spiritueux, bières, café, thé et autres boissons,
- des rayons métiers traditionnels de la grande distribution : boulangerie, pâtisserie, charcuterie, traiteur, rôtisserie, poissonnerie, fromages, fruits et légumes.

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

[Fiche RNCP 37105](#)

Moyens matériels : Plateaux techniques équipés avec le matériel et appareils nécessaires aux formations en fonction du domaine d'activité, salles banalisées, salles informatiques. Centre d'informations et de documentation. Restauration sur site.

Moyens humains : enseignants de l'éducation nationale. Interventions ponctuelles de professionnels du secteur possibles.

Modalités de recrutement : Affelnet, dossier de candidature, entretien, tests, positionnement pédagogique. Possibilité d'intégrer le cycle de formation en deuxième année en fonction de l'expérience professionnelle du candidat.

Modalités pédagogiques : Alternance centre de formation et entreprise. Cours en face à face ou distanciel possible. Mises en situations professionnelles. Chef d'œuvre.

## COÛT

Reste à charge 0 €

## FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

## DOMAINES PROFESSIONNELS

- Commerce, marketing
- Services commerces proximité

## CONTACT

Mme Mébarka BENSSALAH

Mail : [mbenssalah@ac-versailles.fr](mailto:mbenssalah@ac-versailles.fr)

Tél : 01 47 80 12 03

## RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Charleen Courtois

[charleen.courtois@ac-versailles.fr](mailto:charleen.courtois@ac-versailles.fr)

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) apprenti(e) en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap. Ainsi, il/elle bénéficie d'un accueil et d'un accompagnement particulier tout au long de sa formation en alternance.

Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) doit être effectuée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence. Les équipes du CFA académique sont sensibilisées et mobilisées pour accueillir des personnes en situation de handicap et leur proposer un accompagnement adapté pour favoriser leur formation en alternance.

