



CQP POISSONNIER

Prérequis

Aucun diplôme exigé

Public : Être âgé de 18 et plus (Mineurs nous contacter : contact@emacformation.com)

Accessible au PSH Rdv avec le référent Handicap M.Levillain : jeromelevillain@emacformation.com

Qualités Requises :

Motivation

Curiosité pour les produits et la Grande Distribution

Bonne organisation

Ponctualité et matinal

Bonne résistance physique (port de charges lourdes et dans des zones réfrigérées)

Niveau de diplôme : RNCP32094

Niveau 3 / Certification Branche professionnelle de

la Fédération du Commerce et de la distribution

Validation par blocs de compétences possible

Durée et Alternance

11 semaines/385 H

Du lundi au vendredi 8H/17H30 EMAC

Du lundi au samedi en magasin

3 Semaines en entreprise/1 Semaine à l'EMAC

Type de contrat : Professionnalisation. Autres dispositifs nous contacter :

contact@emacformation.com

Admission :

Toute l'année en fonction des sessions ouvertes

Sur dossier et entretien de motivation par

l'enseigne.

Entreprises d'accueil :

Grande et moyenne surfaces (GMS) de la

Fédération du Commerce et de la Distribution

Coût de la formation : Gratuit pour l'alternant

Financement :

Formation pris en charge par OPCO

Tenue : 150 €

Matériel : 100 €

Lieu de Formation:

EMAC salle de cours :

14 rue du Séminaire 94550 Chevilly-Larue/ Rungis

Atelier Pratique :

8 rue du séminaire 94550 Chevilly-Larue

Objectifs de la formation

Le titulaire du CQP Poissonnier/ère travaille au rayon marée d'un magasin de la grande distribution, relevant de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire (CCN 3305)

Le Poissonnier a pour missions principales de veiller à l'approvisionnement du rayon dans lequel il travaille et à sa mise en valeur, en respectant les règles de sécurité et d'hygiène et en contrôlant la rotation et les étiquetages des produits. Il veille aussi au rangement du linéaire et de la réserve. Impliqué dans la gestion de la relation client, il accueille et oriente le client dans ses achats et répond à ses demandes d'informations et/ou de conseils sur les produits du rayon.

Il met en valeur les produits de la mer et assure le bon état marchand de son rayon.

Il pratique les techniques de filetage et de transformations des produits aquatiques.

Intégré au sein d'une équipe, il contribue à la vie du groupe en respectant les règles collectives et en partageant son savoir-faire.

Les plus de l'EMAC:

L'expertise de nos formateurs en GMS

Les contacts avec les grossistes : LECAMAREE...

Les modules Applications culinaires avec nos formateurs cuisiniers

La création d'Animation magasin par les alternants

La visite possible des pavillons du MIN de Rungis

Le suivi hebdomadaire des alternants avec retour des périodes entreprise et communication à l'enseigne

Les visites en magasin par l'équipe pédagogique

Le module « Analyse sensorielle », en connaissance produits, en application culinaire, en vente

Débouchés professionnels :

Accès direct à l'emploi : Employé Libre service

Rayon Libre Service de la GMS (Enseignes de la Fédération du Commerce et de la Distribution)

Poursuite d'études

CAP Poissonnier- Ecailler

TPVCM

TP AMUM

Bac Pro Commerce

CQP POISSONNIER



BLOCS COMPETENCES

Gestion de la relation client

Accueillir, informer et orienter le client
Traiter les réclamations clients afin de préserver une relation commerciale de qualité
Conseiller un client

Maintien du bon état marchand du rayon

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 en rayon

Évolution dans son environnement de travail

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

Suivi des stocks et gestion de la réserve

Mettre en œuvre les consignes en matière de réalisation d'inventaires
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)
Entretien du matériel de rangement et de manutention
Contrôler la réception des marchandises
Enregistrer des entrées de stock
Comprendre les évolutions numériques

Vente conseil

Analyser les besoins du client
Proposer des produits et services adaptés
Echanger avec le client et conclure la vente

Préparation, suivi qualité et expertise produits de la mer

Prendre et tenir le poste, et mettre en œuvre les procédures et consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, propres au rayon marée
- 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 les produits marins selon les techniques adaptées au produit et les conditionner
- Entretien et nettoyage du matériel, des meubles et du poste de travail

CONTENU DE FORMATION

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL / APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE
COMMERCIALISATION / VENTE
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
CONNAISSANCE PRODUITS
PRATIQUE FILETAGE
APPLICATION CULINAIRE
OPTION ENSEIGNE
SUIVI / ACCOMPAGNEMENT

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Mise en situation professionnelle sur les plateaux techniques / Apport théorique
Bilan de suivi de formation
Visite en entreprise

QUALITÉS DES FORMATEURS

Formateurs avec une expérience de la GMS ou du secteur professionnel

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS :

Validation des compétences par le tuteur en entreprise : Observation en situation réelle, ou mise en situation, en entreprise par un professionnel (tuteur du candidat), qui remplit la grille d'évaluation du candidat (restitution formelle).
- Examen de la grille d'évaluation par un jury paritaire de professionnels (CPNE de la FCD)

Pour nous contacter : Mail : contact@emacformation.com Tel : 01.89.13.33.61

Accès / Infos

14 rue du séminaire 94550 CHEVILLY LARUE Bâtiment G6B. Accessible aux personnes handicapées
Transport commun : Ligne 7 Villejuif Louis Aragon puis T7 : Porte de Thiais puis 8 mn à pied
En bus : Bus 216 Ou Trans Val de Marne station Marché International De Rungis
Horaires : 8H00-17H30 du lundi au vendredi