

POEC/ POEI VENDEUR PRODUITS FRAIS



Prérequis

Aucun diplôme exigé

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

Accessible au PSH Rdv avec le référent Handicap
Mme BOUILLIE :
stephaniebouillie@emacformation.com

Qualités Requises :

Motivation
Curiosité pour les produits frais
Bonne organisation
Ponctualité et matinal
Bonne résistance physique (port de charges lourdes)

Dispositif de retour à l'emploi :

Initiation au métier de vendeur produits frais avec période immersion en magasin puis inscription à une formation

Durée

De 105h à 400h
Du lundi au vendredi 8H/17H00 de 3 semaines à 3 mois en continue à l'EMAC
Stage : Du lundi au samedi en magasin entre 2 et 3 semaines

Type de contrat : Dispositif France Travail

Admission :

Jusqu'à 1 semaine après le début de la session

Entreprises d'accueil :

Grande et moyenne surfaces (GMS)

Coût de la formation : Gratuit pour le stagiaire

Financement :

Formation pris en charge par OPCO
Formation pris en charge par France Travail

Lieu de Formation:

EMAC salle de cours / Atelier pratique :
14 rue du Séminaire 94550 Chevilly-Larue/ Rungis

Objectifs de la formation

Cette formation permet une présentation et une initiation au métier de vendeur sur les rayons produits frais .

Le vendeur rayon produits frais (h/f) cherche à rendre son rayon toujours plus alléchant et odorant. En première ligne face au client, le vendeur de produits frais informe, conseille et vend les produits de l'entreprise. Il travaille aussi à la préparation et à la présentation des produits et assure la bonne tenue de son rayon. L'excellente qualité et la fraîcheur des produits proposés sont de sa responsabilité.

Il participe à la gestion de son rayon : passation des commandes, contrôle des réceptions, traitement des retours marchandises, préparation et réalisation des inventaires. Son domaine est celui d'un rayon frais spécialisé : fruits et légumes, charcuterie-traiteur, fromage à la coupe, poissonnerie... Pour assurer la présentation des produits en respectant leur nature selon leur catégorie, il doit garantir les règles d'hygiène : nettoyage, rangement, contrôle des températures et élimination des produits ne réunissant plus les qualités requises pour la vente et la consommation.

Les plus de l'EMAC:

L'expertise de nos formateurs en GMS
Les modules Applications culinaires avec nos formateurs cuisiniers
L'accompagnement hebdomadaire des stagiaires, la préparation à l'immersion
La visite d'un magasin référent de l'enseigne avec l'équipe pédagogique
Le module « Analyse sensorielle », en connaissance produits, en vente

Débouchés professionnels :

Embauche en alternance dans la même enseigne que l'immersion

La formation offerte et la phase d'immersion permettent tout à la fois au demandeur d'emploi d'éprouver sa motivation avec la réalité de la fonction et de se former dans les meilleures conditions possibles pour ensuite prétendre à l'emploi correspondant auprès des entreprises à l'origine du projet.

Le vendeur en produits frais peut commencer en tant que vendeur dans le commerce et progresser vers des postes de responsabilité tels que chef de rayon. Il peut également choisir de se spécialiser dans un domaine spécifique, comme les fruits et légumes biologiques, et travailler dans des magasins spécialisés ou des marchés fermiers. De plus, avec l'essor du commerce en ligne, il peut envisager de travailler pour des plateformes de livraison de produits frais.

Poursuite d'études

CAP PRIMEUR	EMAC
CAP POISSON	
CAP CREMIER –FROMAGER	
TPEC	EMAC



POEC / POEI VENDEUR PRODUITS FRAIS

BLOCS COMPETENCES

SAVOIRS

FRANÇAIS :

Comprendre les consignes, poser des questions
Lire les étiquettes, les affiches.

Ecrire des phrases courtes et prendre des notes

MATHEMATIQUES

Effectuer des calculs d'ordre professionnel

Effectuer des mesures d'ordre professionnel

INFORMATIQUE

Initiation à l'informatique, utilisation des logiciels de base (Word, Excel, Power Point...)

TECHNIQUES DE RECHERCHES A L'EMPLOI

Apprendre à utiliser les outils de recherche d'emploi

SAVOIRS FAIRE

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

Informations sur l'entreprise d'accueil

Vocabulaire professionnel de la Distribution

APPROVISIONNEMENT

Approvisionnement et stockage : documents commerciaux, démarque, stock et inventaire

COMMUNICATION / VENTE

Echanges avec la clientèle

Echanger, dialoguer avec l'équipe de travail

HYGIENE ET SECURITE

Tenue professionnelle / hygiène corporelle

Hygiène et prévention

Entretien des locaux et du matériel

CONNAISSANCES PRODUITS FRAIS

Tenue professionnelle / hygiène corporelle

Les principales appellations et réglementations des produits frais : Fromages, fruits et légumes, poissons, traiteur, boulangerie-pâtisserie

INITIATION PRATIQUE

Hygiène et prévention en milieu professionnel : Vêtements de travail / Locaux, matériel et outillage / organisation de son poste de travail

Les techniques de préparation des frais: fraîche découpe...

Les techniques de présentation des produits : plateaux...

SAVOIRS ETRE

COMMUNICATION

GESTION DES INFORMATIONS ET ORGANISATION DE L'ACTIVITE

PROFESSIONNELLE

INTERACTIONS SOCIALES

GESTION DES ATTITUDES ET DU TEMPS

CONTENU DE FORMATION

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

APPROVISIONNEMENT

COMMUNICATION / VENTE

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

CONNAISSANCE PRODUITS FRAIS

INITIATION PRATIQUE

MATHEMATIQUES

FRANÇAIS

INFORMATIQUE

TRE

SAVOIRS ETRE

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

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

QUALITÉS DES FORMATEURS

Formateurs avec une expérience de
la GMS ou du secteur professionnel

MODALITÉS D'EVALUATIONS :

Appréciation en centre de formation et
en entreprise
Entretien oral de fin de formation

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 14 Chevilly- Larue 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