

VENDEUR PRODUITS FRAIS

Pré requis

- Expériences en vente et aptitudes aux contacts commerciaux
- Savoir lire, écrire, maîtriser le calcul arithmétique de base
- Pas de contre-indication au port de charges

Programme

- Approvisionner un rayon ou un point de vente
- Accompagner un client et participer à l'attractivité commerciale d'un rayon et du point de vente

LES PLUS

- Module HACCP produits alimentaires (système d'analyse des dangers/points critiques pour leur maîtrise)
- Module image de soi et relooking

Contenus

Objectif

- Réaliser la vente de produits alimentaires frais selon la réglementation commerciale, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et les objectifs commerciaux de l'entreprise
- Exercice en magasins de détail en alimentation générale ou spécialisée (cave, épicerie fine, confiserie...)
- Exercice en entreprises artisanales (fromagerie, boucherie, boulangerie...)
- Exercice en grandes ou moyennes surfaces en contact avec la clientèle et en relation avec le chef de rayon, responsable de magasin, fournisseur...
- Effectuer certaines préparations telles que cuisson, coupe, réalisation de plateaux... de produits frais

Etapes

- En 3 mois environs. La durée peut être adaptée en fonction de vos acquis
 - Approvisionner un rayon ou un point de vente
 - Accompagner un client et participer à l'attractivité commerciale d'un rayon et du point de vente
 - 2 périodes en entreprise

Validation

- Attestation de formation

Lieu de formation

- Chaumont
- Saint-Dizier

Contacts

- Siège Social ☎ 03.25.87.02.51