



Objectifs

Cette formation va vous permettre de mieux comprendre un métier pour l'exercer en grande surface alimentaire. L'apprentissage de fondamentaux et de règles en centre de formation vont vous permettre d'acquérir ces compétences métiers du référentiel avec une équipe de formateurs professionnels.

La formation va vous permettre de mieux comprendre votre futur environnement de travail :

- Les contrôles de réception et de marchandises
- L'approvisionnement des linéaires
- Suivre un plan d'implantation
- Utiliser le matériel de manutention dédié à vos tâches quotidiennes
- Trier ses déchets et suivre la politique RSE interne
- Accueillir, diriger et renseigner un client en magasin
- Représenter son enseigne et promouvoir la fidélisation auprès de ses clients

Programme de la formation

L'activité « Mettre à disposition des clients les produits de l'unité marchande dans un environnement omnicanal » intègre les compétences nécessaires pour approvisionner l'unité marchande, pour traiter les commandes des clients et pour présenter les produits de l'unité marchande. L'activité « Accueillir les clients et répondre à leur demande dans un environnement omnicanal » réunit les compétences nécessaires pour accompagner les clients à différentes étapes de leur expérience d'achat et contribuer à l'amélioration de leur expérience d'achat.

CCP1 - Mettre à disposition des clients les produits de l'unité Marchande dans un environnement omnicanal

- Approvisionner l'unité marchande
- Assurer la présentation marchande des produits
- Contribuer à la gestion et optimiser les stocks
- Traiter les commandes de produits de clients

CCP2 - Accueillir les clients et répondre à leur demande dans un environnement omnicanal

- Accueillir, renseigner et servir les clients
- Contribuer à l'amélioration de l'expérience d'achat
- Tenir un poste de caisse et superviser les caisses libre-service



PUBLIC CONCERNÉ

Tout public



PRÉ-REQUIS

Pas de niveau spécifique
Maîtriser les savoirs de base
Compétences en communication orale et écrite



DURÉE

En centre : 350 heures
En entreprise : 280 heures



COÛTS ET FINANCEMENTS

Vous êtes Demandeur d'Emploi :
Formation financée par les financeurs publics selon les territoires
Vous êtes salarié.e : Contactez nous



NOMBRE DE STAGIAIRES

Limité à 15 personnes



SANCTION/DIPLÔME

Titre Professionnel du Ministère du Travail de niveau 3 reconnu au RNCP sous le numéro RNCP37099 et enregistré le 15-12-2022
Validation possible par bloc de compétences

Titre Professionnel Employé(e) Commercial(e) Niveau 3

Débouchés / Métiers

Poursuite d'études :

- Titre Professionnel de Conseiller (ère) de vente de niveau 4
- Titre Professionnel d'Assistant Manager d'Unité Marchande de niveau 4

Métiers :

Employé de libre-service / Employé commercial / Employé de rayon non alimentaire / Employé commercial caisse et services / Employé en approvisionnement de rayon / Employé polyvalent de libre-service / Employé qualifié libre-service / Employé commercial caisse et services / Employé de commerce drive

Modalités de recrutement

- Participation à une réunion d'information collective
- Tests de validation des pré-requis et entretien de motivation

Méthodes pédagogiques

- Méthodes affirmatives, interrogatives, Ludopédagogie, de découvertes, participatives sur l'ensemble du référentiel du titre (banque diAfpa « REAC Employé commercial »)
- Étude de cas et préparation des 'fiches produits en rapport avec le lieu de stage + un Powerpoint (13 à 16 diapos sur des compétences précises en rapport avec le TP)
- 2 Périodes de stage d'une durée de 4 semaines chacune Grands magasins, boutiques
- Travaux de groupe, Jeux de rôle, évaluation en cours de formation et préparation à l'examen
- Plateforme de formation digitale (FOAD)

Modalités d'évaluation

À l'issue d'un parcours continu de formation correspondant au titre visé, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels, sur la base des éléments suivants :

- les résultats aux évaluations réalisées en cours de formation
- un Dossier Professionnel (DP)
- une mise en situation professionnelle (sketch de vente sur des fiches produits du lieu de stage du candidat élaborées en amont du TP)
- un entretien technique et final avec le jury (sur le Powerpoint du candidat préparé en amont de l'épreuve de la session du TP).

Accessibilité

Si vous êtes reconnu.e « Travailleur Handicapé », nous sommes disponibles pour échanger avec vous sur votre projet. Contactez notre référent handicap à l'adresse suivante handicap@adapeco.com



Ressource Handicap Formation



En quelques chiffres*



89% TAUX DE RÉUSSITE



93% TAUX DE SATISFACTION



58% TAUX D'INSERTION

*Chiffres mis à jour chaque année en mars