CQP - CONSEILLER-ÈRE DE VENTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES
3 OPTIONS :
PREPARER ET VENDRE DES FRUIT& LÉGUMES, DE LA CHARCUTERIE, DES PRODUITS FROMAGERS
NIVEAU 3 (CAP) RNCP N°38245 • (ENREGISTRÉ LE 15/11/2023 - ÉCHÉANCE LE 15/11/2026) ICI

CERTIFICATEUR ASSOCIATION PARITAIRE POUR LE DEVELOPPEMENT DU DIALOGUE SOCIAL DANS LA BRANCHE DU COMMERCE DE DETAIL ALIMENTAIRE NON SPÉCIALISÉ.

PUBLIC : Toute personne souhaitant exercer un métier dans le commerce , demandeurs d'emploi,ayant signé un contrat de professionnalisation , salariés en reconversion, salariés en poste dans l'entreprise,

PRE REQUIS : Bonne expression orale, maîtrise des calculs simples

MODALITES D'ACCES : Information collective (dates planifiées en fonction des demandes des entreprises , nous contacter). Entretien individuel de motivation, tests de positionnement. Nous contacter pour RDV individuel.
Accessible aux personnes en situation de handicap (nous contacter pour la mise en relation avec notre référent handicap).

FORMATION EN ALTERNANCE : Contrat de professionnalisation ou période de reconversion.

Coût : 25 € de l'heure
Prises en charge partielles ou totales possibles en fonction des situations et du statut.
Nous contacter.

à partir de juin 2026, durée comprise entre 6 à 9 mois en fonction du choix des options soit de 154 à 245 heures de formation.

"Vous aimez les bons produits et le contact humain ? Ce parcours vous forme pour devenir un expert et devenir un Ambassadeur du goût!
C'est une formation courte et concrète pour maîtriser l'art de conseiller, et de préparer des fruits&légumes, de la charcuterie et des produits fromagers, garantir la bonne tenue des rayons et les règles d'hygiène et de sécurité.
Vous apprenez un métier qui a du sens, vous obtenez un diplôme reconnu par la profession et vous boostez votre employabilité dans un secteur qui recrute en permanence."

OBJECTIFS

BLOC 1 : GERER LA RELATION CLIENT 66H50

- Recevoir le client en appliquant les consignes de l'établissement afin de maintenir la qualité d'accueil quelque soit le flux client.
- Informer le client sur les principales familles de produits et de services de l'établissement afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.
- Traiter les demandes clients jusqu'à la prise de congé du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.
- Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles dans l'établissement afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.

BLOC 3 : GERER LES STOCKS EN RESERVE 21H

- Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service en tenant compte de l'affluence client afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock.
- Suivre les entrées et sorties de stock en utilisant les outils de gestion de l'établissement afin d'alerter pour éviter les ruptures de stock ou les surstocks.
- Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de faciliter et de sécuriser l'accès aux stocks.
- Entretenir le matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes de d'établissement afin de maintenir en état la réserve.

OPTION 2 : PREPARER ET VENDRE DE LA CHARCUTERIE 35H

- Mettre en étalage les produits de charcuterie en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.
- Entretenir l'étalage de produits de charcuterie de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.
- Entretenir les équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon charcuterie lors de la prise et de la levée de poste afin de garantir la sécurité alimentaire.
- Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin.
- Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits de charcuterie en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat.
- Préparer les produits de charcuterie en respectant les demandes clients et consignes du magasin afin de conclure la vente.

CONTENU

BLOC 2 : METTRE EN RAYON LIBRE SERVICE 52H50

- Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service en tenant compte de l'affluence client afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock.
- Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon libre-service afin que les informations de prix à disposition des clients soient à jour.
- Veiller à l'état marchand du rayon libre-service tout au long de la journée afin de faciliter la circulation des clients dans les rayons et l'accessibilité aux produits.
- Agir contre la démarque dans le respect des procédures de l'établissement afin de limiter les pertes de marchandises.

OPTION 1 : PREPARER ET VENDRE DES FRUITS & LEGUMES 35H

- Mettre en étalage les fruits et légumes en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.
- Conditionner les fruits et légumes pour une offre libre-service ou une commande client afin de proposer des produits prédécoupés.
- Conseiller les clients sur les caractéristiques des fruits et légumes en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat.
- Entretenir les étalages de fruits et légumes en maintenant un rayon conforme aux consignes du magasin afin de proposer des fruits et légumes frais dans un rayon propre.

OPTION 3 : PREPARER ET VENDRE DES PRODUITS FROMAGERS 35H

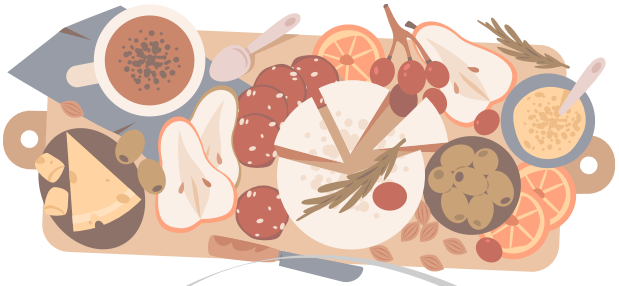
- Mettre en étalage les produits fromagers en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.
- Entretenir l'étalage de produits fromagers de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.
- Entretenir les équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon fromage lors de la prise et de la levée de poste afin de garantir la sécurité alimentaire.
- Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin.
- Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits fromagers en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat.
- Préparer les produits fromagers en respectant les demandes clients et consignes du magasin afin de conclure la vente.

PASSIONPROS **FORMAPASSION** 4 Place Gensoul 69002 LYON
Contact : Maria REIS RIOCREUX 07 69 25 34 20 - mariareisriocreux@formapassion.eu

Maj 2026-01-27

CQP - CONSEILLER-ÈRE DE VENTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES
3 OPTIONS : PREPARER ET VENDRE DES FRUIT& LÉGUMES, DE LA CHARCUTERIE, DES PRODUITS FROMAGERS
NIVEAU 3 (CAP) RNCP N°38245 • (ENREGISTRÉ LE 15/11/2023 - ÉCHÉANCE LE 15/11/2026) ICI

CERTIFICATEUR ASSOCIATION PARITAIRE POUR LE DEVELOPPEMENT DU DIALOGUE SOCIAL DANS LA BRANCHE DU COMMERCE DE DETAIL ALIMENTAIRE NON SPÉCIALISÉ



MODALITÉS , MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Recueil des besoins en amont
Modalités : Formation multimodale (présentiel, elearning)
Méthodes : Alternance de méthodes expositives, actives, interrogatives, coactives
Moyens pédagogiques : Plateau technique, équipement et supports informatiques, plateforme LMS, micro cravate, système d'encaissement, système vidéo, ressources documentaires.
Supports pédagogiques accessibles, fiches synthèses, podcasts, vidéos
Equipe pédagogique experte, en maîtrise des référentiels des certifications concernées

+

Formation sur mesure possible
Zoom sur le développement durable
Visites filères
Pratique terrain
Accompagnement individuel
Expertise produit
Atelier de transformation
Suivi du dossier

Prise en compte des situations de handicap, mise en place dans la mesure du possible d' adaptations nécessaires .

Modalités d'évaluation des acquis :

Positionnement initial, évaluations formatives, sommatives (QCM, QUIZ, mises en situations professionnelles (débriefées), études de cas...) , épreuves blanches, questionnaire final d'évaluation des acquis
Livret d'accompagnement, suivis pédagogiques individuels, suivis en entreprise avec le tuteur.

Évaluation de la satisfaction de la formation :

Questionnaire de satisfaction à mi parcours et en fin de formation.
Consultation de nos taux de satisfaction et de réussite sur notre site internet rubrique qualité .

Délivrance de la certification, validation : CQP Conseiller, conseillère de vente de produits alimentaires options : préparer et vendre des fruit& légumes, de la charcuterie, des produits fromagers niveau 3 (équivalence CAP))

A l'issue de la formation, les personnes sont présentées aux épreuves de certification , une attestation de réalisation de formation est remise à l'issue de la formation.
Voir au verso les modalités d'évaluation lors de la certification.

Métiers visés : Conseiller, conseillère de vente, vendeur, vendeuse....

Les suites du parcours de formation, passerelles et débouchés possibles : poursuite de parcours vers un CQP de niveau 4 (BAC), un TP Conseiller, conseillère de vente de niveau 4, vie active,évolution professionnelle .

PASSIONPROS **FORMAPASSION** 4 Place Gensoul 69002 LYON
Contact : Maria REIS RIOCREUX 07 69 25 34 20 - mariareisriocreux@formapassion.eu

Maj 2026-01-27

MODALITES D'ÉVALUATIONS

Certification :

La certification du CQP s'obtient par le biais d'un dossier d'évaluation **réalisé par bloc de compétences,** par l'évaluateur **en entreprise** et envoyé en CPNE à l'issue du **parcours de formation.**

Les blocs de compétences composant le référentiel du CQP conseiller, conseillère peuvent être **évalués – et validés – indépendamment les uns des autres.**
Conformément à la réglementation en vigueur, **les blocs de compétences obtenus sont acquis définitivement**. À l'intérieur de chaque bloc, la validation partielle de compétences n'est pas possible. Aussi, les compétences maîtrisées au sein d'un bloc ne donneront pas lieu à validation partielle du bloc par le jury.
L'évaluation est réalisée par bloc de compétences, par l'évaluateur en entreprise à l'issue du parcours de formation sur la base des modalités et des critères définis par la branche et qui figurent dans la grille d'évaluation du livret CPNE.
"**Les grands principes de l'évaluation professionnelle sont les suivants :**
- **Réalisée par l'évaluateur,** sur la base des modalités et des critères définis par la branche et qui figurent dans la grille d'évaluation.
- **Réalisée par l'observation du candidat en situation réelle.** En complément, des **entretiens d'évaluation** permettront à l'évaluateur et au candidat de constater les compétences qui sont acquises et celles qui ne le sont pas. Le candidat doit **avoir été évalué en train d'exercer les activités correspondant aux différentes compétences du CQP**, et ce même s'il a suivi un module de formation correspondant aux compétences concernées. L'évaluation ne saurait en aucun cas se limiter à une simple appréciation d'ordre général de la part du responsable hiérarchique du candidat.
- **Préparée et programmée par l'évaluateur et le candidat**, elle fait l'objet d'une **restitution formelle.** Les évaluations des différents blocs de compétences peuvent avoir lieu à des périodes différentes, en fonction du parcours du candidat (temps de formation, périodes de mise en pratique en entreprise, …).
- **Le candidat en situation de handicap bénéficiera d'une adaptation de son parcours d'évaluation.** Celle-ci fera l'objet d'un accord formalisé entre l'entreprise, l'évaluateur et le candidat."

Validation du titre :
Toutes les compétences doivent être évaluées (toutes les lignes renseignées). À défaut, le bloc de compétences concerné ne pourra pas être validé, entraînant automatiquement la non-validation du bloc.

- Un bloc de compétences ne pourra pas être validé par le jury dès lors que plus de 50% des critères d'évaluation sont identifiés comme "maîtrisés de manière partielle" (cotation 3 de l'échelle d'évaluation). Cela entraînera automatiquement la non-validation du bloc.
- Un bloc de compétences ne pourra pas être validé par le jury si au moins un des critères d'évaluation est identifié comme "présente des lacunes importantes" (cotation 4 de l'échelle d'évaluation). Cela entraînera automatiquement la non-validation du bloc.

Une fois renseignée, la grille d'évaluation sera transmise par l'entreprise au secrétariat de la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi, qui réunira le jury paritaire (composé à minima de 2 personnes : 1 représentant du collège employeurs, 1 représentant du collège salariés), seul habilité à valider les compétences des candidats et à délivrer le CQP.