

FORMATION : « CQP Poissonnier(ière) »

Prérequis d'accès à la formation :

Formation en alternance - L'intégration en formation est conditionnée au fait de contractualiser un contrat de travail en alternance

- Les candidats âgés de 16 à 25 ans,
- Les demandeurs d'emploi de 26 ans et plus,
- Les bénéficiaires du revenu de solidarité active (RSA),
- Les bénéficiaires de l'allocation spécifique de solidarité (ASS),
- Les bénéficiaires de l'allocation pour adulte handicapés (AAH),
- Les personnes ayant bénéficié d'un contrat unique d'insertion.

Accessibilité aux personnes handicapées :

ISEAH Formation s'engage à étudier toutes les adaptations nécessaires aux besoins des personnes en situation de handicap, qu'ils soient pédagogiques, matériels ou organisationnels (sur demande par mail à l'adresse info@iseah.fr ou au 06.32.11.36.54).

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Mise en situation professionnelle sur les plateaux techniques équipés (Actions réalisées en entreprise d'accueil),
- Apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats,
- Retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance,
- Visites et évaluations en entreprise.
- Salles de cours, matériel vidéo et micro-informatique, Internet, supports de cours adaptés, activités médiatisées en ligne, documents numériques.
- Assistance technique et pédagogique à distance
- Au rythme de l'alternance, l'entreprise et l'organisme de formation s'engagent à veiller à ce que les actions au titre de la période de professionnalisation associent une partie théorique en centre de formation ou animée de façon synchrone via classe virtuelle et une partie pratique en entreprise en relation avec la qualification préparée. (Pour plus de détails, voir le calendrier en annexe)

Modalités d'évaluation :

- Suivis sous forme d'entretiens avec l'apprenant(e), le conseiller en formation et le tuteur.
- Évaluations propres aux séquences de formation à distance ou en présentielle déclinées par module.

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, l'apprenant(e) sera capable :

- *Gestion de la relation client (Accueillir, informer et orienter le client) ;
- *Maintien du bon état marchand du rayon ;
- *Suivi des stocks et gestion de la réserve ;
- *Evolution dans son environnement de travail
- *Vente conseil ;
- *Préparation et transformation des viandes ;

Tarif :

Formation prise en charge par L'OPCO de l'entreprise d'accueil

Durée de la formation :

« NB_DH_FORM » heures

Date de la formation :

Du «D_Formation»
au «F_formation»

Entreprise :

«Raison_sociale»
«Adresse_ent», «CP_ent» «Ville_ent»

Stagiaires par session :

2 à 25

Lieu de la formation :

ISEAH FORMATION – 20 rue Joséphine Caye 57070 METZ

Les actions de formation peuvent être réalisées en tout ou partie en présentiel, à distance, et/ou en situation de travail (AFEST).

Programme de la formation pour : «Titre_ap» «Nom_ap» «Prénom_ap»

Module 1 : FONCTION COMMERCIALE (75 heures)

Prise directe avec le client, contribution à l'image et aux résultats du rayon

1 - Accueil client

- Accueillir le client dans le magasin en appliquant les consignes
- Se rendre disponible pour le client
- Maintenir la qualité d'accueil quel que soit le flux clients
- S'exprimer de manière adaptée face au client

2 - Traiter les réclamations clients afin préserver une relation commerciale de qualité

3 - Prise en charge du client

- Conseiller le client sur le rayon, sur les produits/services ou leur utilisation
- Prendre en compte les besoins et les attentes du client et lui apporter une réponse personnalisée
- Identifier les produits susceptibles de répondre aux besoins et aux attentes du client et les présenter

4 - Approvisionner et tenir le rayon

- Remplir le rayon, faire le réassortiment des produits manquants
- Nettoyer les rayons, le matériel et les machines
- Mettre en valeur le produit, contrôler sa qualité et sa fraîcheur
- Assurer le balisage et l'étiquetage

Module 2 : GESTION DES MARCHANDISES (75 heures)

Participer à la gestion des marchandises, en appliquant les procédures et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

1 - Préparer et passer une partie des commandes

2 - Contrôler la réception des marchandises

3 - Tenir les réserves propres et rangées

4 - Lutter contre la démarque

5 - Préparer et réaliser les inventaires

6 - Veiller à l'entretien du matériel

7 - Suivi des ventes

8 - Gestion des stocks

Module 3 : TECHNOLOGIE DES PRODUITS (75 heures)

Respect des règles d'hygiène et de sécurité relatives à ces produits

1 - Préparer les produits (les plats), les commandes particulières

- Prise et tenue de poste, et suivi des produits du rayon
- Implantation du rayon
- Informations et conseils sur les produits du rayon
- Préparation et conditionnement des produits du rayon marchand

2 - Respecter les règles d'hygiène et de sécurité spécifiques

- Entretien du matériel et des installations spécifiques au rayon

Module 4 : GESTION DU OU DES RAYON(S) (75 heures)

Participer activement à la vie de son rayon, en faisant preuve d'esprit d'équipe et d'initiative

1 - Participer à la formation pratique et à l'intégration des nouveaux

2 - Participer à la motivation des autres membres de l'équipe a :

- Tenir le rayon propre
- Veiller à la qualité et à la présentation des produits
- Améliorer le balisage
- Soigner leur tenue personnelle
- Accueillir le client avec courtoisie
- Utiliser correctement le matériel
- Systèmes informatiques : logiciels de gestion de rayon

Module 5 : ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL (75 heures)

- 1 - Partage des informations au sein de l'équipe
 - Adapter sa communication en fonction de son interlocuteur
 - Transmettre de façon claire les informations relatives aux non conformités ou aux difficultés constatées dans le rayon
- 2 - Respecter les règles collectives
- 3 - Vivre en équipe
 - Comprendre les missions de chaque membre de l'équipe
 - Contribuer dans un groupe
 - Participer à la formation pratique et à l'intégration des nouveaux
 - Comprendre les évolutions numériques

Module 6 : PREPARATION A LA CERTIFICATION (15 heures)

4 Bilans intermédiaires :

- Évaluations professionnelles alternant des épreuves pratiques et des épreuves théoriques
- L'évaluation finale est réalisée sous le contrôle d'un jury de professionnels, avant l'envoi du dossier auprès de la Commission Paritaire Nationale pour l'Emploi Commerce à prédominance alimentaire

Les épreuves composant la certification de qualification professionnelle :

- une mise en situation professionnelle
- un entretien technique
- la présentation d'un dossier constitué durant la formation
- un entretien de synthèse avec le jury