

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 32117**

### Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Employé de vente du commerce alimentaire de détail

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) du commerce de détail des fruits légumes, épicerie et produits laitiers - Association pour le développement du paritarisme (ADP)	Secrétaire générale

### Niveau et/ou domaine d'activité

#### Convention(s) :

3244 - Commerces de détail des fruits et légumes, épicerie et produits laitiers

#### Code(s) NSF :

221w Commercialisation de produits alimentaires

#### Formacode(s) :

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le(la) titulaire du CQP Employé(e) de vente du commerce alimentaire de détail accueille, informe et oriente la clientèle du commerce alimentaire de détail.

Il (elle) assure la tenue de l'espace de vente ou du rayon et la mise à disposition des produits, en appliquant les règles et les consignes de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement en vigueur.

Il (elle) réalise les activités suivantes :

- Mise en rayon des produits et réassort dans l'espace de vente
- Vente et relations clients
- Réception et mise en stocks
- Application des règles QHSE

Le (la) titulaire du CQP est capable de mettre en oeuvre les compétences des 3 blocs suivants :

- Bloc de compétences 1 : Présentation, mise en rayon des produits et vérification du bon état marchand de l'espace de vente du commerce alimentaire de détail
- Bloc de compétences 2 : Vente et relation client dans le point de vente alimentaire
- Bloc de compétences 3 : Réception et stockage des produits

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Entreprises de commerce de détail relevant de la convention collective 3244 - Commerces de détail des fruits et légumes, épicerie et produits laitiers

Employé(e) de vente, employé(e) de commerce, employé(e) de magasin

#### Codes des fiches ROME les plus proches :

D1106 : Vente en alimentation

#### Réglementation d'activités :

Aucun

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

- Bloc de compétences 1 : Présentation, mise en rayon des produits et vérification du bon état marchand de l'espace de vente du commerce alimentaire de détail
- Bloc de compétences 2 : Vente et relation client dans le point de vente alimentaire
- Bloc de compétences 3 : Réception et stockage des produits

#### Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 32117 - Bloc de compétences 1 : Présentation, mise en rayon des produits et vérification du bon état marchand de l'espace de vente du commerce alimentaire de détail</p>	<p><b>Descriptif :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Identifier les principales caractéristiques des produits (famille, nature, provenance, ...)</li> <li>– Disposer les produits dans les rayons dédiés dans le respect des consignes en vigueur (accessibilité, température, famille, nature, taille, association de produits, ...)</li> <li>– Réaliser une présentation attractive des produits selon les consignes en vigueur (rythme et dynamique de la présentation, utilisation des couleurs, conditionnement adapté ...)</li> <li>– Apposer l'étiquetage des produits dans le respect de la réglementation commerciale au sein de l'espace de vente, selon les consignes en vigueur dans l'entreprise</li> <li>– Vérifier le bon état marchand de l'espace de vente tout au long de la journée (état des produits, des étalages, aspect, propreté, hygiène, ...)</li> <li>– Réaliser le réassort des produits sur les rayons selon les consignes en vigueur</li> <li>– Identifier les produits ayant subi des altérations, alerter et mettre en œuvre la procédure de retrait en vigueur, sous contrôle du (de la) responsable</li> <li>– Identifier les risques QHSE liés à son activité</li> <li>– Identifier et mettre en œuvre les règles et consignes QHSE relatives à la manipulation des produits et à leur préparation (conservation (DLC/DDM<sup>[1]</sup>), protection des produits dans l'espace de vente, maintien de la chaîne du froid, nettoyage des matériels utilisés ...)</li> <li>– Réaliser le nettoyage et l'entretien des rayons, meubles et équipements en appliquant les règles QHSE et consignes en vigueur dans l'entreprise</li> </ul> <p><b>Modalité d'évaluation (15 min) :</b></p> <p>Présentation par le candidat d'une mise en étal/rayon faite en entreprise à l'aide d'un dossier photo</p> <p>Entretien avec les membres de la commission d'évaluation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Questionnement à partir d'une photo d'un rayon ou d'un étal présentée au candidat</li> <li>– Bilan du dossier photo réalisé par le candidat</li> <li>– Questionnement sur les produits mis en rayon par le candidat et leurs principales caractéristiques (famille, nature, provenance)</li> <li>– Questionnement sur les risques QHSE et les règles QHSE à respecter dans le cadre de la mise en rayon des produits</li> <li>– Bilan des activités de mise en rayon et de vérification de l'état marchand que réalise le candidat</li> </ul> <p><b>Modalités de certification</b></p> <p>Validation par le jury de certification (jury paritaire national) et remise d'un certificat pour le bloc de compétences acquis.</p> <hr style="width: 20%; margin: 20px auto;"/> <p>[1] DDL/DDM : Date Limite de Consommation / Date de Durabilité Minimale</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 32117 - Bloc de compétences 2 : Vente et relation client dans le point de vente alimentaire</p>	<p><b>Descriptif :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Accueillir les clients et identifier leur demande</li> <li>– Orienter les clients vers les produits répondant à leur demande</li> <li>– Informer à un premier niveau les clients sur les produits</li> <li>– Apporter un service complémentaire aux clients (découpe, emballage cadeau, conditionnement particulier, manutention, livraison ...)</li> <li>– Recueillir et transmettre les réclamations éventuelles des clients</li> <li>– Réaliser les encaissements et les rendus-monnaie avec exactitude quels que soient les éléments perturbant l'attention (clients pressés, nombreux clients présents simultanément en caisse, ...)</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation (10 min) :</b></p> <p>Mise en situation reconstituée d'une vente à un client jusqu'à l'encaissement en présence de la commission d'évaluation</p> <p><i>Il s'agit d'un jeu de rôle reconstituant une situation professionnelle à laquelle est confronté le candidat. Une personne extérieure à la commission joue le rôle d'un client potentiel.</i></p> <p>Entretien avec les membres de la commission d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bilan de la mise en situation</li> <li>– Bilan des activités de vente réalisées par le candidat</li> </ul> <p><b>Modalités de certification</b></p> <p>Validation par le jury de certification (jury paritaire national) et remise d'un certificat pour le bloc de compétences acquis.</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 32117 - Bloc de compétences 3 : Réception et stockage des produits	<p><b>Descriptif :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vérifier la conformité de la livraison selon les consignes en vigueur : qualité visuelle (aspect, calibre ...), température, étiquetage et quantités</li> <li>– Stocker les produits en fonction des consignes en vigueur et des règles de conservation et de sécurité (température, luminosité, inflammation, toxicité...)</li> <li>– Réaliser des opérations d'inventaires dans le respect des consignes en vigueur</li> <li>– Identifier les risques QHSE liés à l'activité de réception et de stockage des produits</li> <li>– Identifier et mettre en œuvre les règles et consignes d'hygiène relatives au stockage des produits et à leur manipulation</li> <li>– Réaliser le nettoyage et l'entretien des zones de stockage en appliquant les règles QHSE et consignes en vigueur dans l'entreprise</li> <li>– Alerter en cas d'anomalie la personne pertinente</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation (5 min) :</b></p> <p>Entretien avec les membres de la commission d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bilan de l'activité de réception, de stockage et d'approvisionnement des produits que réalise le candidat</li> <li>– Questionnement sur les risques QHSE et l'application des règles QHSE par le candidat lors de la réception et le stockage des produits</li> </ul> <p><b>Modalités de certification</b></p> <p>Validation par le jury de certification (jury paritaire national) et remise d'un certificat pour le bloc de compétences acquis.</p>

**Validité des composantes acquises : illimitée**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Le jury de certification est composé des membres de la CPNE issus du collège employeur (4 organisations patronales) et du collège salarié (4 organisations syndicales).
En contrat de professionnalisation	X	Le jury de certification est composé des membres de la CPNE issus du collège employeur (4 organisations patronales) et du collège salarié (4 organisations syndicales).
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2013	X	Le jury de certification est composé des membres de la CPNE issus du collège employeur (4 organisations patronales) et du collège salarié (4 organisations syndicales).

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

**Base légale****Référence du décret général :****Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Arrêté du 6 mai 2015 publié au Journal Officiel du 27 mai 2015 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, sous l'intitulé "Certificat de qualification professionnelle Employé de vente du commerce alimentaire de détail" avec effet au 27 mai 2015, jusqu'au 27 mai 2020.

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :****Références autres :**

Arrêté du 27 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 4 janvier 2019 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour quatre ans, avec effet au 4 janvier 2019, jusqu'au 4 janvier 2023.

**Pour plus d'informations****Statistiques :**

Depuis la création du certificat, 51 certificats de qualification professionnelle ont été délivrés.

**Autres sources d'information :**

<http://commercantsdugout.fr/>

<http://devenircommercantdugout.fr/>

Confédération des commerçants du goût

**Lieu(x) de certification :**

Commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) du commerce de détail des fruits légumes, épicerie et produits laitiers - Association pour le développement du paritarisme (ADP) : Île-de-France - Paris ( 75) [14 rue des reculettes 75013 PARIS]

CPNE de la Branche professionnelle du Commerce de détail des Fruits et Légumes, Epicerie, Produits laitiers / ADP - Association pour le développement du paritarisme

14, rue des Reculettes

75013 PARIS

**Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :**

Lieux de préparartion de la certification :

IFOPCA Paris (75) - <http://www.ifopca.fr/>

IFOPCA Toulouse (31) - <http://www.ifopca.fr/>

Campus pro Lille (59) - <http://www.campus-pro.fr/>

Filea Institut (67) - <http://www.filea-formation.com/>

**Historique de la certification :**

**Certification précédente :** Employé de vente du commerce alimentaire de détail