



Vendeur traditionnel

Etre capable de :



- Accueillir, informer et orienter le client
- Traiter les réclamations clients
- Conseiller un client et conduire un entretien de vente
- Assurer le bon état marchand du rayon
- Mettre en valeur les produits dans le rayon
- Lutter contre la démarque
- Respecter les règles collectives
- Travailler en équipe et comprendre son environnement de travail
- Contribuer dans un groupe
- Comprendre les grands principes de la politique de l'enseigne et de son fonctionnement
- Comprendre les évolutions numériques
- Réaliser les inventaires
- Utiliser les outils de gestion des stocks
- Assurer la tenue de la réserve
- Enregistrer les entrées de stocks
- Contrôler la réception des marchandises
- Mettre en œuvre les procédures et consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, propres au rayon charcuterie
- Obtenir le CQP Vente de produits Charcuterie



162 h



Plateforme de FOAD
Ordinateur
Connexion internet
Chargé de suivi
pédagogique



Maîtriser les savoirs de base



Contenu de la formation

Découvrir l'univers de la distribution
Accueil client et traitement des réclamations
Préalables à la mise en rayon et la mise en rayon
Assortiment
Notions de merchandising
La démarque
Le développement durable
La communication
La transmission de l'information
La gestion des stocks et des commandes
La réception des marchandises
L'organisation des réserves
L'inventaire
La connaissance des produits
La prise de poste au rayon charcuterie
La réglementation au rayon charcuterie
Gestes et postures

Modalités de suivi de l'exécution

Avancement des séquences de formation sur la plateforme de formation
Résultats des quiz
Travaux rendus par l'apprenant
Rendez-vous pédagogique avec l'apprenant
Rendez-vous de suivi des activités en entreprise avec le tuteur
Attestations d'assiduité

Evaluation des acquis

Evaluations des acquis corrigées par le chargé de suivi pédagogique

450 stagiaires formés
en présentiel en 2018

26 ans
d'existence

+ de 1 000 stagiaires
formés sur notre plateforme

Certifié qualité OPQF
depuis novembre 2016

Datadocké depuis
janvier 2017

Les plus d'IFCDIS



Zéro tracas administratif



Formation personnalisée,
progresser à son rythme



Accompagnement
pédagogique permanent



Possibilité de mettre à
disposition un ordinateur

Nous contacter



15 rue Boudeville,
31100 Toulouse



contact@ifcdis.fr



05.62.14.45.67



www.ifcdis.fr