# ANIMATEUR OPÉRATIONNEL EN MAGASIN (F/H)

## Formation certifiante

## OBJECTIFS

*Être capable de :*

Gérer la relation client
Mettre en œuvre la stratégie et l'animation commerciale
Mettre en œuvre et contrôler les procédures de sécurité
Mettre en œuvre et analyser des procédures de lutte contre la démarque
Animer l'équipe et organiser le travail en équipe
Gérer et animer un rayon
Connaître les produits du rayon Charcuterie
Connaître les produits du rayon Fruits et Légumes
Connaître les produits du rayon Bio
Obtenir le CQP Animateur Opérationnel en Magasin (F/H)

## CONTENU DE LA FORMATION

*Le contenu peut être adapté au public formé*

Accueillir, informer et orienter les clients
Traiter les réclamations clients
Mettre en oeuvre la stratégie et l'animation commerciale
Assurer la sécurité des personnes, des biens et des produits
Lutter contre la démarque
Comprendre son environnement de travail
Suivre l'activité et animation de l'équipe
Suivre le circuit des marchandises, de la réception à la mise en rayon
Réaliser la gestion des stocks et passer les commandes
Appliquer les procédures sur l'organisation de la réserve, l'entretien du matériel et le suivi des déchets
Réaliser les inventaires
Veiller à l'implantation des produits dans le rayon
Veiller à la qualité du balisage et l'étiquetage du rayon
Veiller à la mise en valeur des actions promotionnelles

**Module Bio :**

Histoire et principes fondateurs
La santé au cœur des assiettes
L'agriculture biologique dans l'économie sociale et solidaire
La conversion en agriculture biologique
Un produit Bio, c'est quoi ?
Le label AB
Les bases de la nutrition
Identifier les produits de la famille céréales et leurs spécificités
Identifier les produits de la famille légumes secs et leurs spécificités
Identifier les produits de la famille huiles et vinaigres et leurs spécificités
Identifier les produits de la famille produits de la ruche et leurs spécificités
Identifier les produits de la famille chocolats et leurs spécificités
Identifier les produits de la famille cafés et leurs spécificités
Identifier les produits de la famille thés et leurs spécificités
Identifier les produits de la famille sucres et leurs spécificités
Identifier les produits de la famille farines et leurs spécificités
Identifier les produits de la famille boissons végétales et leurs spécificités

**Module Fruits et Légumes :**

Connaître et assurer le suivi des produits du rayon Fruits et Légumes
Mettre en œuvre les procédures et consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité propre au rayon Fruits et Légumes
Conditionner les produits du rayon Fruits et Légumes
Entretenir le matériel et les installations spécifiques au rayon Fruits et Légumes
Implanter le rayon Fruits et Légumes
Informer et conseiller le client sur les produits du rayon Fruits et Légumes

**Module Charcuterie :**

Connaître et assurer le suivi des produits du rayon Charcuterie
Mettre en œuvre les procédures et consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité propre au rayon Charcuterie
Préparer et conditionner les produits du rayon Charcuterie
Entretenir le matériel et les installations spécifiques au rayon Charcuterie
Implanter le rayon Charcuterie
Informer et conseiller le client sur les produits du rayon Charcuterie

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

*Les modalités peuvent être adaptées au public formé*

Séances à distance tutorées par un chargé de suivi (F/H)
Mise en situation pratique
Travaux en autonomie

## MODALITÉS TECHNIQUES

Modules de formation et ressources pédagogiques en ligne accessibles sur notre plateforme (connexion internet requise)

## CERTIFICATIONS

CQP Animateur Opérationnel en Magasin (F/H) (certification par bloc de compétences)
Attestation de fin de formation

## ÉVALUATIONS

Evaluation du déroulement de l'action
Evaluation des acquis de la formation

## PRÉ REQUIS

Maîtriser les savoirs de base

## PUBLIC VISÉ

Salariés en CDI, ou en contrat unique d'insertion à durée indéterminée, ou en activité partielle quel que soit leur contrat de travail **ET** n'ayant pas atteint un niveau de qualification sanctionné par une certification professionnelle enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles prévu à l'article L. 6113-1 et correspondant au grade de la licence
Ouverte aux personnes en situation de handicap

## CONDITIONS DE TRAVAIL

Accepter le travail le week-end
Accepter les horaires matinaux, tardifs et/ou coupés
Poste nécessitant le port de charge et/ou la position debout

# Modalités Pratiques

## LIEU DE LA FORMATION

A distance

## DATES DE LA FORMATION

Entrées et sorties permanentes

## DURÉE DE LA FORMATION

150 h sur 9 mois

## COÛT PÉDAGOGIQUE

Prix : à partir de 3000€.
Entièrement pris en charge par l'OPCO lié à votre branche.

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

Prise de contact avec IFCDis par
- Téléphone : 05 62 14 45 67
- Mail : contact@ifcdis.fr
- Site Internet : www.ifcdis.fr