



LIEU DE FORMATION

LYCEE SAUXMARAIS

Sarah ZEITOUN, directrice déléguée aux formations professionnelles et technologiques

444 rue de la Chasse aux Loups / Tourlaville

50110 Cherbourg-en Cotentin

tél. : 02 33 44 80 85 - [courriel : sarah.zeitoun@ac-caen.fr](mailto:sarah.zeitoun@ac-caen.fr)

[site internet : www.lycee-sauxmarais.fr](http://www.lycee-sauxmarais.fr)

CONTACTS

GRETA DE LA MANCHE

Caroline CONDÉ, conseillère en formation continue

tél. : 02 33 88 60 40

[courriel : caroline.conde@ac-caen.fr](mailto:caroline.conde@ac-caen.fr)

CFA ACADÉMIQUE DE CAEN



Céline JOSSELIN, coordonnatrice pédagogique

tél. : 02 31 83 10 42

[courriel : celine.josselin@ac-caen.fr](mailto:celine.josselin@ac-caen.fr)

[site internet : www.cfa-academique-caen.fr](http://www.cfa-academique-caen.fr)



FORMEZ-VOUS TOUT AU LONG DE LA VIE
**MENTION COMPLÉMENTAIRE
VENDEUR-EUSE SPÉCIALISÉ-E
EN ALIMENTATION**
FORMATION CONTINUE | APPRENTISSAGE



CONDITIONS D'ACCÈS

Cette formation est accessible aux personnes titulaires d'un diplôme de niveau V minimum en relation avec le commerce, la logistique et / ou dans l'alimentaire :

CAP/BEP/BAC PRO

MÉTIERS VISÉS

- Commerçant·e en alimentation
- Vendeur·euse en produits frais
- Adjoint·e du responsable de point de vente alimentaire
- Adjoint·e au rayon produits frais

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation MC vendeur·euse spécialisé·e permet d'approfondir et de développer les compétences acquises en CAP. L'éventail des produits est large: produits de boulangerie, pâtisserie, boucherie charcuterie, poissonnerie, fruits, légumes, vins, épicerie, fromages...

Le/la titulaire de la MC vendeur·euse spécialisé·e en alimentation est un/une employé·e qualifié·e qui participe à la préparation et à la vente des produits.

Il/elle accueille, oriente et conseille la clientèle. Doté d'une bonne connaissance des produits vendus, Il / elle délivre une information pertinente à sa clientèle. Valorise les caractéristiques nutritionnelles et gustatives des produits.

Il/elle conduit la vente et propose des services d'accompagnement dans un souci de fidélisation. Il / elle prépare des animations thématiques en fonction des saisons, des événements ou des régions.

Il/elle participe à la réception et au stockage de la marchandise.

Il/elle assure la mise en place, la tenue et la présentation des produits dans le respect des règles de qualité et d'hygiène.

Il/elle assiste le responsable du point de vente ou du rayon produits frais.

DURÉE DE LA FORMATION

Sauf conditions particulières, le contrat est conclu pour un an. 420 heures, soit 12 semaines réparties sur l'année, sont programmées au sein de l'établissement de formation et le reste en entreprise.

TPOLOGIE DES ENTREPRISES POUVANT ASSURER L'ACCUEIL D'UN ALTERNANT

- Commerces alimentaires de proximité spécialisés, sédentaires ou non-sédentaires
- Rayons produits frais de la grande distribution (boulangerie, pâtisserie, charcuterie, primeurs, rayons frais)
- Des fromageries, crèmeries, poissonneries, boucheries, traiteurs, confiseries, chocolateries épicerie fines, cave à vins.
- Petites surfaces de proximité, hypermarchés, supermarchés en rayon produits frais.

