

VOUS SOUHAITEZ

- Apprendre un métier
- Obtenir un diplôme professionnel reconnu
- Alterner entre l'établissement de formation et l'entreprise
- Sécuriser votre parcours de formation
- Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

LES PRÉREQUIS

- Vous avez entre 15 ans et 29 ans*

**Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.*

- Vous êtes titulaire d'un CAP (ou tout autre diplôme de niveau 3)
- L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation vise à développer les techniques de vente adaptées au secteur alimentaire, à maîtriser l'accueil, l'information et le conseil client. Elle enseigne la mise en rayon, l'étiquetage et la valorisation des produits, le suivi des stocks et la gestion des commandes. Les élèves appliquent strictement les règles d'hygiène, sécurité et traçabilité (HACCP). Ils connaissent les caractéristiques des produits alimentaires (frais, secs, spécialisés) et animent des opérations commerciales pour développer les ventes et la notoriété du point de vente.

RÉSUMÉ DE LA FORMATION

Ce certificat de spécialisation forme en 1 an à la vente et au conseil en produits alimentaires. Il enseigne l'hygiène sanitaire, l'approvisionnement, la mise en valeur des produits, l'accueil et la fidélisation client. Accessible après CAP Équipier polyvalent du commerce.

MÉTIER VISÉ

- Vendeur-conseil en alimentation
- Employé de rayon (frais, fruits et légumes, épicerie)
- Conseiller en produits alimentaires spécialisés
- Adjoint de vente en commerce de proximité

RÉSUMÉ DU MÉTIER

Vendeur-conseil en alimentation. Employé de rayon (frais, fruits et légumes, épicerie). Conseiller en produits alimentaires spécialisés. Adjoint de vente en commerce de proximité

POURSUITE D'ÉTUDE

Le CS est conçu dans un objectif d'insertion professionnelle

TYPE DE RECONNAISSANCE ET VALIDATION

+ d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37105/>

Niveau de diplôme : 3 (CS)

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

Code(s)	—
NSF	221

ROME	D1106
FORMACODE	34525
RNCP	37105

NOM DU CERTIFICATEUR

Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 3 (CS)

Date d'enregistrement de la certification : 25/11/2022

Date d'échéance de la certification : 31/08/2028

DURÉE DE LA FORMATION

Sauf conditions particulières : le contrat est conclu pour 1 an (12 semaines de formation (420) heures) par an au sein du lycée pendant la période scolaire

MODALITÉS DE FORMATION

La formation se déroule en cours collectif, en présentiel dans l'établissement de formation.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail). Le délais est conditionné par le calendrier des plateformes institutionnelles d'affectation avec une durée maximum de 6 mois. En cas de contact hors plateforme, la prise de contact est effectuée dans les 72h

Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

<https://ifpra-normandie.fr/wp-content/uploads/2022/03/CONDITIONS-GENERALES-DE-VENTE.pdf>

TARIFS ET FINANCEMENT

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est gratuite pour l'apprenti, Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

CONTACTS – RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan. Contact : 0232089414 // ifpra-contact@ac-normandie.fr <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

MÉTHODE MOBILISÉE

Alternance d'apports théoriques et pratiques. Mises en situations professionnelles sur plateaux techniques. Enseignements généraux réalisés en salle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au règlement d'examen du référentiel de la certification. Selon la certification, les épreuves peuvent se dérouler en contrôle en cours de formation (CCF) seul, en CCF et ponctuel, ou en ponctuel.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Les personnes en situation de handicap peuvent contacter l'organisme de formation en amont de leur souhait d'inscription pour une adaptation des modalités en fonction de leurs besoins.

Pour l'apprenti en situation de handicap, un accompagnement individualisé est mis en place :

- la mise en relation avec un référent handicap de proximité au sein de l'établissement et du référent handicap apprentissage de l'IFPRA : ifpra-handicap-apprentissage@ac-normandie.fr
- l'adaptation des moyens pédagogiques, techniques et organisationnels lorsque cela est nécessaire et possible

- l'orientation vers des partenaires spécialisés si les besoins dépassent les capacités de l'organisme de formation (partenariat de l'IFPRA avec le GIP ALFEPH)

QUALIFICATION DES FORMATEURS

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

LIEUX DE FORMATION

Établissement / antenne	Sigle	Ville	Département
Sauxmarais	LP	Cherbourg-en-Cotentin	Manche (50)
Jules le Cesne	LP	Le Havre	Seine Maritime (76)

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090
76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A
L'IFPRA Normandie est labellisé Qualiopi – Eduform.