

Employés commercial F/H

PROGRAMME de FORMATION

210 HEURES

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION :

La durée totale du dispositif « Employés de Rayon Fruits et Légumes » est de 315 heures.

Cette formation se déroulera en présentiel.

210 heures de formation théorique et 105 heures de formation pratique.

Le cycle Responsable de Rayon Fruits et Légumes vise les objectifs suivants :

La formation se décompose en 2 modules, subdivisés en 12 compétences

LES PRÉ REQUIS DE LA FORMATION :

- Motivation à intégrer le secteur du commerce, de la vente et de la distribution
- Compréhension de la langue Française
- Savoir lire et écrire
- Bonne présentation
- Bonnes conditions physiques
- Disponibilité immédiate
- Flexibilité horaire (7h/22h semaine et weekend)
- Aptitude au travail en équipe

Module 1 Compétences de base

Compétence 1 : Expression orale et écrite en situation professionnelle

Compétence 2 : Mathématiques

Compétence 3 : Communiquer

Compétence 4 : Mobiliser un comportement orienté le client et posture de service

Compétence 5 : Savoir être

Module 2 : Connaissance des produits

Compétence 1 : Différence entre les fruits et les légumes

Compétence 2 : La vie du Rayon

Compétence 3 : le stockage des produits

Compétence 4 : La mise en rayon et l'organisation de la journée

Compétence 5 : L'implantation et l'implantation par saison

Compétence 6 : L'affichage

Compétence 7 : Les signes de qualités

Durée (h)	Modules	Objectif	Séquences	Outils/ support
5	Expression écrite et orale en situation professionnelle	Renforcer les compétences linguistiques nécessaires à la communication en milieu professionnel	DEVELOPPEMENT DES CAPACITES COGNITIVES Réapprendre à apprendre Raisonnement logique Capacités de mémorisation COMPREHENSION DU LANGAGE PROFESSIONNEL Lexiques Professionnels Supports écrits des métiers Fiches de postes Règlement intérieur Bulletin de salaire	Ppt/Cas pratique
5	Mathématiques	Réactualiser ses connaissances en mathématiques	Calcul numérique Proportionnalité Résolution d'un problème Jeu de la NASA	Ppt/Cas pratique

Durée (h)	MODULES	Objectif	Séquences	Outils/Supports
30	SAVOIR ETRE	Prendre conscience de la nécessité de gérer son image.	IMAGE COMMUNIQUE -Connaissance de soi et image de soi -Image de soi et confiance en soi -Comprendre l'impact qu'exerce son image sur soi et sur les autres -Réussir la première impression	Ppt/Cas pratique
		Mise en cohérence avec les codes professionnels du métier recherché.	DECODER L'IMAGE DE L'ENTREPRISE -Les valeurs, l'environnement et les codes -les règles incontournables POSITIONNEMENT -A l'égard de sa hiérarchie -A l'égard de ses collègues -A l'égard du client	Ppt/Cas pratique
		Savoir se positionner	BASE DE COMPORTEMENT -Présentation et hygiène -Ponctualité -Assiduité -Respect des consignes -Productivité -Autonomie	Ppt/Cas pratique
		Savoir se situer dans une organisation de travail	-Savoir rendre compte	Ppt/Cas pratique
		-Avoir une attitude adaptée à l'entreprise, au secteur d'activité et au métier	LES ATTENTES DE L'ENTREPRISE -L'environnement de travail -Codes professionnels des secteurs d'activités -Concilier contraintes des secteurs professionnels et organisation personnelle	Ppt/Cas pratique

Durée (h)	MODULES	Objectif	Séquences	Outils/Supports
80	La connaissance des produits	Fruits ou Légumes	Savoir et connaître l'ensemble des produits présent dans chaque catégorie	Ppt Livret
		Les familles de fruits	Fruits rouges, agrumes, fruits à noyau, fruits à coque, melons, fruits à pépins, fruits exotiques, fruits secs, bananes	Ppt/exercice
		Les familles de légumes	Légumes à pot au feu, légumes d'accompagnement, crudités, salades, tomates, cucurbitacées, condiments, légumes à ratatouille, herbes aromatiques, fleurs comestibles, pommes de terre, légumes exotiques, légumes anciens	Ppt/Cas pratique
		La saisonnalité	Les périodes de récolte et de consommations des différents produits	Ppt/Cas pratique
		Le BIO	Les bases des produits ou denrée issus de l'agriculture biologique. Comment vendre ces produits en rayon fruits et légumes et connaître leurs particularités	Ppt/Cas pratique

Durée (h)	MODULES	Objectif	Séquences	Outils/Supports
15	La vie du rayon	La réception et les contrôles des produits livrés	Contrôle des quantités reçues pour vérifier la quantité d'unité reçue	Ppt Livret
			Contrôle des qualités des produits reçus	Ppt/exercice
			Vérifier si ce qui est reçu correspond effectivement à ce qui est commandé ou encore	Ppt/Cas pratique
			Contrôle du cout d'achat vérification de la conformité au cout d'achat négocié sont des exemples de vérifications	Ppt/Cas pratique
15	Le stockage des produits	Effectuer un tri parmi les légumes et fruits frais afin d'éliminer ceux qui sont abîmés et éviter qu'ils ne contaminent les autres.	Vérifier la température	Ppt Livret
			Effectuer le nettoyage du rayon régulièrement.	Ppt/exercice
15	L'implantation et l'implantation par saison	Savoir faire les bons choix de présentation des produits dans le rayon fruits et légumes en fonction de la saisonnalité des fruits et légumes	Savoir faire les bons choix de présentation des produits dans le rayon fruits et légumes en fonction de la saisonnalité des fruits et légumes	Ppt Livret
15	La mise en rayon et l'organisation de la journée	Savoir effectuer une bonne mise en rayon	Organiser sa journée pour garder un rayon bien présenté.	Ppt Livret
			Assurer la rotation, la présentation, l'entretien du rayon tout au long de la journée	
15	L'affichage	Connaitre l'ensemble des affichages réglementaires au rayon fruits et légumes	Connaitre l'ensemble des affichages spécifiques au rayon fruits et légumes.	
15	Les signes de qualité	Savoir mettre en avant la qualité des produits grâce aux signes de qualités des produits	Assurer la traçabilité des produits	Ppt/Cas pratique