

Certificat de spécialisation Vente-Conseil en boucherie

« Pour acquérir une expertise métier en vente »

Objectifs

Maîtriser les techniques de communication-conseil à la clientèle et de présentation-mise en valeur du produit

CONTENU DE LA FORMATION



Approvisionnement et mise en valeur des espaces de vente

Organisation et entretien des espaces de ventes :

- Organiser le poste de travail.
- Entretien des espaces de travail, de vente et les matériels.
- Réaliser l'inventaire physique quotidien.
- Identifier les besoins et transmettre l'information au laboratoire.
- Participer aux commandes et à l'approvisionnement des produits et fournitures.
- Gérer les déchets.

Valorisation de l'assortiment des produits :

- Préparer les produits pour la mise en vente.
- Implanter et mettre en valeur l'assortiment des produits.
- Appliquer les règles d'étiquetage.
- Installer et mettre à jour la signalétique.
- Maintenir le rayon en état marchand.
- Désapprovisionner et remettre l'espace de vente et les matériels en l'état.

Mise en oeuvre, personnalisation et développement de la relation client

Conseil et vente au client :

- Accueillir le client.
- Découvrir, identifier et reformuler la demande du client.
- Répondre à la demande du client, proposer les produits, conseiller et informer le client, conclure la vente.
- Mettre en oeuvre des techniques de transformation, de finition, de conditionnement, d'emballage et de pesée des produits.
- Proposer des ventes additionnelles et des services associés personnalisés.
- Réaliser les opérations d'encaissement.

Participation au développement de la relation client :

- Participer à la mise en oeuvre des animations commerciales.
- Participer à la communication commerciale digitale.
- Participer à la fidélisation de la clientèle.
- Recevoir les réclamations et les transmettre au responsable.

Pour les candidat(e)s venant de province nous disposons de solutions d'hébergement et de restauration en pension complète

CRITÈRES D'ADMISSION

Être titulaire : CAP Boucher, CAP Charcutier-Traiteur, BAC professionnel Boucher-charcutier-traiteur BP Boucher, BP Charcutier-traiteur, CTM Boucher Charcutier Traiteur, CQP Technicien Boucher Artisanal



PUBLIC VISÉ

Candidat(e) en poursuite d'étude, en poste, en reconversion professionnelle



DURÉE DE LA FORMATION

400h en centre réparties sur une année



STATUTS

Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, Pro-A



Cette formation est inscrite au RNCP : code 38636

Prochaine rentrée : septembre 2024

