

EVPM

EMPLOYÉ DE VENTE POLYVALENT EN MAGASIN

TITRE RNCP
38585



Publics candidats

jeunes (-29 ans), en CDI apprentissage

Perspectives métiers

Vendeur et vendeuse
Préparateur(trice) vente à emporter
Employé(e) de vente

Thème 1

Aménager des linéaires

- Implanter et optimiser des produits en surface de vente
- Gérer la disponibilité et l'état des produits en vitrine
- Afficher les réglementations et les étiquetages des prix
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Thème 2

Gérer des stocks de marchandises

- Réceptionner, contrôler et entreposer les livraisons
- Approvisionner et réapprovisionner
- Réaliser l'inventaire
- Gérer les invendus et les retours

Thème 3

Construire une expérience client

- Accueillir les clients et les conseiller sur tous les univers [pâtisserie, snacking, boissons...]
- Contribuer à la préparation et maîtriser des services annexes sur la surface de vente
- Gérer les réclamations

Thème Transverse

- Utiliser un logiciel d'encaissement et de gestion du stock
- Communiquer efficacement avec les collaborateurs et les managers
- Travailler en équipe pour atteindre les objectifs communs
- Faire preuve de professionnalisme et de courtoisie

Thème 4

Gérer et développer les ventes

- Encaisser les paiements
- Animer commercialement la surface de vente
- Présenter les produits et les offres promotionnelles
- Utiliser des machines dédiées
(MACHINE À BOISSONS, MACHINE À CUISSON, TRANCHEUSES ET OUTIL DE PRÉPARATION ...)
- Gérer des commandes physiques et téléphoniques

Thème 5

Connaître les produits

- Les différents pains et viennoiseries
- Les différents types de pâtisseries et de desserts
- Les différents snacking
- Les critères de qualité des produits
- Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire



www.G5.fr

VOS FORMATIONS POUR DEMAIN