



“ Mon métier est passionnant car il est très divers. Nos produits sont vivants et donc évolutifs. Ils proviennent du monde entier et nécessitent des connaissances que l'on n'imagine pas. C'est un métier à redécouvrir ”

La préparation de Certificats de Qualification Professionnelle (CQP) permet de se perfectionner, se professionnaliser et ouvre de réelles perspectives d'évolution.

Avec un ensemble de formations, ceux qui veulent évoluer peuvent être reconnus sur des fonctions de management fonctionnel, ou s'ils exercent le métier, se voir reconnaître leur expérience qui jusque là ne trouvait pas d'équivalence dans les titres de notre branche.

Pour plus de renseignements

Coordonnées du centre de formation

Conception graphique : Marie Daniel - UNFD - Photos : fotolia - impression : www.rapidflyer.com



UNFD

Union nationale
des syndicats de détaillants
en fruits, légumes
et primeurs



Et si vous les vendiez ?

Devenez détaillant
en fruits et légumes
Votre avenir à proximité !

Vendeur
Conseil

Adjoint au
responsable
de rayon

Gestionnaire
de magasin

Pour être rapidement un
professionnel reconnu.

Retrouvez les formations au
0 810 285 900* ou sur www.unfd.fr
*Numéro Azur : Coût d'un appel local



Une qualification pour un métier de contact, de passion, de partage, proche de la nature, au rythme des saisons

Le CQP

- Le CQP (Certificat de qualification professionnelle) est un certificat reconnu par l'ensemble des professionnels du commerce alimentaire qui atteste à son détenteur, la maîtrise des compétences relatives au métier exercé.
- Il est accessible par la formation grâce au contrat de professionnalisation (9 à 12 mois en alternance).
- Cette formation peut également être proposée aux salariés en poste via la période de professionnalisation (durée de formation variable selon l'expérience) ou dans le cadre d'une VAE (Validation des acquis de l'expérience), pour tous les salariés en poste ayant au moins 3 ans d'expérience professionnelle.
- Soutenu par l'UNFD, le CQP est suivi et coordonné par la branche professionnelle.

La profession

- Les fruits et légumes sont des produits fragiles qui évoluent constamment depuis le moment où ils sont récoltés jusqu'à ce qu'ils se retrouvent dans le cabas du consommateur. Il faut donc leur accorder les soins et les attentions qu'ils méritent.
- Etre détaillant en fruits et légumes, c'est avoir une excellente connaissance du produit, depuis la production jusqu'à la vente : le conseil représente une part importante du travail du vendeur. Il faut avoir le sens des formes et des couleurs, ainsi qu'un talent esthétique pour la présentation des produits.
- Les fruits et légumes sont essentiels dans une alimentation équilibrée, il est conseillé d'en consommer entre 400 et 800 g par jour. Savoir mettre en avant les qualités gustatives des produits et redoubler d'idées pour améliorer leur praticité favorise l'accessibilité des fruits et légumes auprès du consommateur.
- Être détaillant, c'est écouter et conseiller non seulement sur le choix des fruits et légumes appropriés (variétés, maturité, ...), sur la façon de les cuisiner, mais aussi sur tous les autres produits d'accompagnement.
- Enfin, le développement des technologies et la complexité des circuits de distribution, demande aujourd'hui de plus en plus de compétences de la part du chef d'entreprise et de ses salariés.

3 formations avec de réelles perspectives d'évolution

CQP « Vendeur conseil en fruits et légumes »

Cette formation prépare les futurs vendeurs qualifiés au commerce des fruits et légumes dans ses activités de vente conseil, d'organisation du point de vente, de gestion des approvisionnements et du stockage, etc. La durée de la formation est personnalisée au besoin du commerce et du salarié, qu'il soit nouvellement recruté ou déjà en poste.

CQP « Adjoint au responsable de rayon fruits et légumes »

Cette formation s'inscrit comme intermédiaire entre les personnels de vente, vente-conseil et le responsable de rayon. Elle prépare aux activités d'organisation du point de vente, de management du personnel, de relations avec les fournisseurs ou bien encore de la gestion du rayon. Elle s'adresse en particulier aux titulaires du CQP «vendeur conseil» ou aux personnes ayant au moins deux ans d'expérience dans le métier ou un des métiers de la branche.

CQP « Gestionnaire des entreprises du commerce alimentaire »

Cette formation a pour objectif de préparer des collaborateurs, des créateurs et des repreneurs d'entreprises commerciales, à la mise en place et à la gestion de leur entreprise. Il s'agit là d'une formation spécifique au fonctionnement des commerces de proximité. Elle prépare à la réussite d'une activité de gestion et au développement d'un point de vente.

Une formation rémunérée

- L'alternance permet de se former tout en ayant le statut de salarié.
- La rémunération du salarié en formation de CQP «Vendeur Conseil» est comprise entre 25 % et 90 % du SMIC, selon son âge et sa qualification.

“ La formation CQP nous apporte une connaissance plus technique et théorique, ciblée sur les fruits et légumes, validée ensuite grâce au savoir-faire d'un tuteur et à la présence sur le point de vente. ”

