



Paris
Saïgon
Mexico
Île Maurice

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

*Vendeur(euse) Conseil Spécialisé(e)
en Alimentation Artisanale*

Chocolaterie & Confiserie

Cacao
Chocolat
Culture
Beantobar
Origines
Boutique

CERTIFICATION DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

VENDEUR(EUSE) CONSEIL SPÉCIALISÉ(E) EN ALIMENTATION ARTISANALE

Vous êtes vendeur(euse) dans le secteur de la chocolaterie/confiserie artisanale ou intéressé(e) par ce secteur, et vous souhaitez perfectionner vos compétences dans l'accueil et le conseil à la clientèle, dans les techniques commerciales et dans l'entretien de votre point de vente, cette formation répond à vos besoins.

Inscription jusqu'à fin mars.

Formation théorique et pratique dispensée par des spécialistes et professionnels sur un rythme de 2 à 3 jours par semaine de mai à mi-juillet.

Tarif : 4500€. Formation éligible au CPF et répondant aux critères de financement des OPCA : par le plan de formation et par le nouveau dispositif «Reconversion ou promotion par alternance» (futurs «pro A»).

Session ouverte à partir de 6 participants.

Les enseignements

- Savoir accueillir et accompagner des clients en magasin en français et en anglais.
- Avoir une culture/connaissance sur le cacao et le chocolat permettant de comprendre les besoins des clients et conseiller les clients sur les produits en boutiques.
- Acquérir le vocabulaire technique et professionnel sur le chocolat afin de conseiller les clients en fonction de leurs attentes et de leurs goûts.
- Mettre en place une stratégie commerciale dans l'animation de son point de vente.

- Être à l'écoute du client et gérer la satisfaction client.
- Savoir entretenir un point de vente : maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité.
- Savoir gérer un point de vente : bien mettre en valeur les produits en magasin, gestion des commandes et des stocks.

Le programme

- UE1 Connaissance du Cacao et du Chocolat > 28h
- UE2 Hygiène, sécurité et législation > 14h
- UE3 Stratégie commerciale et merchandising > 49h
- UE4 Techniques de vente et gestion des stocks > 28h
- UE5 Travaux pratiques à la boutique d'application > 42h

La formation se déroulera les lundi et mardi (et ponctuellement le mercredi)

Lieux de formation

- Site Universitaire de Gennevilliers.
- Boutique partenaire.

Les partenaires

- Confédération des chocolatiers et confiseurs de France
- Boutique partenaire.

Contactez-nous

Secrétaire Pédagogique : Marion THIEBAULT

Tél. : +33 (0)1 57 60 92 11

Web : pole-gastronomie.fr

@ : pole-gastronomie@ml.u-cergy.fr



@PoledeGastronomie



@pole_de_gastronomie

Pôle de Gastronomie de l'Université de Cergy-Pontoise,
Site Universitaire de Gennevilliers,
Avenue Marcel-Paul, 92230 Gennevilliers



UNIVERSITÉ
de Cergy-Pontoise



CHOCOLATIERS
CONFISEURS
DE FRANCE