

MANAGER D'UNITE MARCHANDE

Fiche RNCP : 38676



Validation visée : Titre Professionnel « Manager d'Unité Marchande » (niveau 5 - équivalent BAC+2)



Durée : à partir de 497 heures en CFA pour un contrat en alternance de 15 mois



Lieux : Formation à distance (classe virtuelle) et e-learning (cours et exercices en ligne)



Prix HT : 8 194 € (montant minimum pour un contrat d'apprentissage de 15 mois fixé sur la base du référentiel France compétence). 100% financé par l'OPCO - 0% reste à charge pour l'entreprise et le candidat.

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise. Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez nous contacter par mail à contact@foodncolearning.com



Accessibilité : Notre site n'est pas adapté aux personnes à mobilité réduite (PMR). Néanmoins, des solutions existent afin que nos formations leur soient accessibles.

Pour toute question concernant une situation de handicap quelle qu'elle soit, pour évaluer et anticiper les aménagements nécessaires à votre participation, merci de prendre contact avec notre référent handicap - Mme Sandrine BOUTON - par téléphone au 09.72.10.68.82 ou par mail contact@foodncolearning.com

Food'n Co Learning

Adresse: 26 rue Buirette 51100 Reims



Tél. : 09.72.10.68.82

Mail : contact@foodncolearning.com

Présentation du métier

Dans un contexte de forte concurrence, le manager est chargé de développer les ventes de son unité marchande, en adéquation avec la stratégie marketing de l'enseigne.

En s'appuyant sur les informations commerciales sur le marché, il détermine les plans d'actions, gère le centre de profit et anime son équipe afin de satisfaire et fidéliser la clientèle et atteindre les objectifs fixés.

Nos résultats pour cette formation

Nombre de stagiaires en 2024 : 10

Taux de satisfaction en 2025 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux de réussite en 2025 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux d'abandon en 2025 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux d'insertion en 2025 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux de poursuite d'étude en 2025 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Valeur ajoutée de l'établissement : Food'n Co Learning faisant partie du groupe Holding RD Finance, nous vous proposons 1 formation + 1 entreprise pour y effectuer votre apprentissage.

Admission

Pour qui : Toute personne âgée de 16 à 29 ans révolus (sans limite d'âge pour les bénéficiaires d'une RQTH).

Prérequis :

- Avoir un niveau de classe Terminale ou avoir un niveau de classe Seconde / Première avec une expérience professionnelle de 2 ans dans le domaine du titre visé.
- Être à l'aise en bureautique

Accès à la formation : Recrutement toute l'année. Plusieurs étapes peuvent être nécessaires afin de définir le parcours le mieux adapté à vos besoins et attentes vis-à-vis de la formation : réunion d'information collective, dépôt de dossier, identification/évaluation des prérequis, entretien.

Le délai d'accès à la formation est de 4 semaines (*délai donné à titre indicatif et pouvant être ajusté en fonction des besoins et des personnes*).

Accessibilité aux PSH : Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours. Pour en savoir plus, merci de prendre contact avec notre référent handicap - Mme Sandrine BOUTON - par téléphone au 09.72.10.68.82 ou par mail contact@foodncolearning.com

Rythme : Alternance entre formation à distance (4h de classe virtuelle + 3h de e-learning par semaine) et période en entreprise

Horaires de la formation : La classe virtuelle aura lieu à jour fixe de 14h à 18h et sera complétée par 3h de e-learning à programmer librement avec votre entreprise. Les horaires en entreprise seront définis par votre manager.

Objectifs de la formation

Les objectifs de la formation sont de maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Manager d'Unité Marchande et de valider le Titre Professionnel de niveau 5, certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail (date d'échéance de l'enregistrement : le 03/03/2025).

Le titre est obtenu après validation des blocs de compétences ci-dessous :

- ◆ **BC01 - Développer la dynamique commerciale de l'unité marchande dans un environnement omnicanal :**
 - Gérer l'approvisionnement de l'unité marchande
 - Piloter l'offre produits de l'unité marchande
 - Réaliser le merchandising de l'unité marchande
 - Développer les ventes de services et de produits de l'unité marchande en prenant en compte le parcours d'achat omnicanal
- ◆ **BC02 - Optimiser la performance économique et la rentabilité financière de l'unité marchande :**
 - Etablir les prévisions économiques et financières de l'unité marchande
 - Analyser les résultats économiques, financiers et bâtir les plans d'actions pour atteindre les objectifs de l'unité marchande
- ◆ **BC03 - Manager l'équipe de l'unité marchande :**
 - Recruter et intégrer un collaborateur de l'unité marchande
 - Planifier et coordonner l'activité de l'équipe de l'unité marchande
 - Accompagner la performance individuelle
 - Animer l'équipe de l'unité marchande
 - Conduire et animer un projet de l'unité marchande

Programme de la formation

La formation est composée de 3 modules étudiés en formation et complétés par l'alternance en entreprise. Un minimum de 58 jours de formation seront programmés.

- ◆ **Jour 1 - Intégration (7h) :**
 - Accueil
 - Tour de table
 - Présentation des objectifs de la formation
 - Connaissance de l'environnement professionnel
 - Présentation du Dossier Professionnel
 - Présentation de l'examen
 - Présentation du référentiel de compétences (REAC)

◆ **Jours 2 à 70 (formation en classe virtuelle et e-learning) :**

- Module 1 - Développer la dynamique commerciale d'un univers marchand (126h) :
 - Organisation du merchandising du rayon de produits en magasin
 - Gestion des achats de marchandises
 - Gestion des stocks et rangement des produits en réserve
 - Animation des ventes
 - Garantie du service client d'un univers marchand
- Module 2 - Gérer les résultats économiques d'un univers marchand (84h) :
 - Analyse des résultats économiques
 - Définition des plans d'actions pour atteindre les objectifs de l'univers marchand
 - Etablissement des prévisions économiques de l'univers marchand
- Module 3 - Manager l'équipe d'un univers marchand (112h) :
 - Planification et organisation de l'équipe de l'univers marchand
 - Gestion de l'équipe
 - Conduite d'un projet de l'univers marchand ou de l'enseigne
- Office : Word, Excel, PowerPoint (28h)
- Anglais en restauration : débutants ou intermédiaires (21h)
- Transversal : Travailler en équipe/Communication/PSE/Environnement numérique/TRE/Citoyenneté (49h)
- Suivi des acquis et préparation à l'examen : Révisions, rédaction du dossier professionnel, situations d'évaluation types et évaluation en cours de formation, livret de suivi (70h)

Présentation à l'examen sous 3 semaines maximum après la fin de la formation.

Débouchés - Poursuite du parcours de formation

◆ **Les secteurs d'activités** accessibles à l'issue de la formation :

- Grandes et moyennes surfaces alimentaires ou spécialisées
- Boutiques
- Négoces interentreprises

◆ **Les emplois accessibles** à l'issue de la formation (liste non exhaustive) :

- Manager de surface de vente
- Responsable de magasin
- Gestionnaire centre de profit
- Chef de rayon
- Gérant de magasin
- Responsable de point de vente

Code Rome : D1502 - Management / gestion de rayon produits alimentaires
D1503 - Management / gestion de rayon produits non alimentaires
D1509 - Management de département en grande distribution
D1301 - Management de magasin de détail

◆ **Taux d'insertion à 6 mois pour les détenteurs du titre** (données RNCP 2021) :

- Global dans l'emploi : 78%
- Dans le métier visé : 68%

◆ **Poursuite de parcours possible** :

- Licence Management - niveau 6 (BAC+3)
- Titre Professionnel Responsable de petite et moyenne structure - niveau 5 (BAC+2)

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, nous vous invitons à consulter le site internet de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38676/>

Nos formateurs et intervenants sont des professionnels expérimentés dans le métier de votre formation afin de vous accompagner dans votre projet.

Toute notre équipe est sensibilisée aux différentes situations de handicap ainsi qu'au référentiel national de qualité Qualiopi.

Méthodes pédagogiques : Alternance entre classe virtuelle (méthode magistrale et interrogative), cours en ligne (méthode expérientielle et démonstrative) et périodes en entreprise (méthode démonstrative).

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil virtuel des stagiaires sur une plateforme dédiée à la formation
- Assistance technique
- Documents supports de formation
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation
- Questions orales et/ou écrites (QCM)
- Mise en situation / Jeux de rôle
- Chaque stagiaire reçoit un ordinateur portable afin de suivre la formation dans des conditions optimales

Modalités d'évaluation - Examen

◆ Modalités d'évaluation :

- Mise en situation professionnelle complétée par d'autres modalités d'évaluation (entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de productions).
- Diaporama réalisé en amont de l'examen portant sur la mise en place et l'analyse d'une implantation de produits ou d'une opération commerciale.
- Dossier Professionnel et ses annexes éventuelles.
- Résultats des évaluations passées en cours de formation.
- Entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités correspondant au titre visé.
- Livret de suivi des compétences évaluées en entreprise.
- Grille d'évaluation des acquis tout au long de la formation.

◆ Modalités de l'examen :

- Epreuve 1 : Mise en situation professionnelle - 4h30
- Epreuve 2 : Entretien technique - 1h45
- Epreuve 3 : Entretien final Dossier Professionnel - 0h30

◆ Modalités d'obtention :

- Le titre est obtenu après validation des blocs de compétences (BC) indiqués dans les objectifs de la formation. Le Ministère du Travail délivre alors un parchemin (certificat de réalisation) au candidat qui atteste de l'obtention du diplôme.
- En cas de réussite partielle, un certificat de compétences professionnelles (CCP) sera remis au candidat. Le titre pourra être obtenu ultérieurement après validation de tous les blocs de compétences.