



Objectifs de la formation

- Mettre à disposition des clients les produits de l'unité marchande dans un environnement omnicanal
- Approvisionner l'unité marchande
- Assurer la présentation marchande des produits
- Contribuer à la gestion et optimiser les stocks
- Traiter les commandes de produits de clients
- Accueillir les clients et répondre à leur demande dans un environnement omnicanal
- Accueillir, renseigner et servir les clients
- Contribuer à l'amélioration de l'expérience d'achat
- Tenir un poste de caisse et superviser les caisses libre-service



TP-EMPLOYÉ COMMERCIAL – RNCP37099

Nomenclature du niveau de qualification : Niveau 3

Code(s) NSF :312m : Commerce, vente

Formacode(s) : 34566 : Vente distribution – 31734 : Magasinage

Date d'échéance de l'enregistrement : 15-12-2027

Voies d'accès

- Par expérience
- En contrat d'apprentissage
- Après un parcours de formation continue

Modalités

- Durée : à partir de 9 mois
- Selon contrat employeur : à partir de 341h
- Blended learning
 - Formation en magasin
 - Formation en salle
 - Formation à distance

Public H/F

- Salarié
- Demandeur d'emploi

Postes visés

- Hôte/Hôtesse caisse
- Employé libre service
- Employé stand frais

 Programme

- 
- RNCP37099BC01 – METTRE À DISPOSITION DES CLIENTS LES PRODUITS DE L'UNITÉ MARCHANDE DANS UN ENVIRONNEMENT OMNICANAL
 - Approvisionner l'unité marchande
 - Assurer la présentation marchande des produits dans le magasin
 - Contribuer à la gestion et optimiser les stocks
 - Traiter les commandes de produits de clients
 - RNCP37099BC02 – ACCUEILLIR LES CLIENTS ET RÉPONDRE À LEUR DEMANDE DANS UN ENVIRONNEMENT OMNICANAL
 - Accueillir, renseigner et servir les clients
 - Contribuer à l'amélioration de l'expérience d'achat
 - Tenir un poste de caisse et superviser les caisses libre-service
 - COMPRÉHENSION DE L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL
 - Le monde du travail
 - La citoyenneté
 - Le marché de l'emploi
 - L'entretien d'embauche
 - Entretien intermédiaire
 - ACCOMPAGNEMENT PREPARATION JURY
 - Préparation de l'examen
 - Préparation de 4 fiches produits
 - ÉVALUATION
 - Évaluation initial positionnement
 - Mise en situation professionnelle
 - Question jury et présentation candidat
 - Intégration

 **Suite de parcours possible**

Ce titre professionnel ouvre de nombreuses opportunités pour poursuivre de formations ou des études comme :

- CQP Conseiller/Conseillère de vente de produits alimentaires (fruits et légumes, charcuterie et fromagerie)
- CQP Poissonnier/Poissonnière
- CQP Boucher/Bouchère
- CQP Employé/Employée de drive
- BAC Pro Métiers du commerce et de Vente
- Titre Professionnel de Niveau 4

 **Validation**

- Feuilles de présence
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Observation en poste de travail
- Grille d'évaluation de la pratique professionnelle par blocs de compétences
- Jury d'examen de 2,5h
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Moyens pédagogiques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Documents supports de la formation projetés
- Exposés théoriques
- Étude de cas concrets
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation
- Parcours formation en elearning
- Apprentissage sur le poste de travail avec un tuteur

 **Tarifs**

3 990 €