

D1106

VENTE EN ALIMENTATION

Autres emplois décrits

- Épicier / Épicrière
- Marchand / Marchande de fruits et légumes
- Vendeur / Vendeuse de fruits et légumes
- Vendeur / Vendeuse de primeurs
- Vendeur / Vendeuse en alimentation générale
- Vendeur / Vendeuse en boucherie
- Vendeur / Vendeuse en boucherie-charcuterie
- Vendeur / Vendeuse en boulangerie-pâtisserie
- Vendeur / Vendeuse en charcuterie
- Vendeur / Vendeuse en chocolaterie
- Vendeur / Vendeuse en confiserie
- Vendeur / Vendeuse en crèmerie
- Vendeur / Vendeuse en épicerie
- Vendeur / Vendeuse en épicerie fine
- Vendeur / Vendeuse en poissonnerie
- Vendeur / Vendeuse en produits biologiques
- Vendeur / Vendeuse en produits diététiques
- Vendeur / Vendeuse en produits frais
- Vendeur / Vendeuse en rôtisserie
- Vendeur / Vendeuse en vins et spiritueux
- Vendeur / Vendeuse rayon fromages
- Vendeur / Vendeuse rayon traiteur

Définition

- Réalise la vente de produits alimentaires (frais et hors frais) selon la réglementation du commerce, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et les objectifs commerciaux de l'enseigne, de l'entreprise.
- Peut effectuer la préparation (cuisson, coupe, réalisation de plateaux, ...) de produits frais.

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (professionnel, ...) dans les secteurs de la vente, du commerce et de la distribution.

Des formations spécifiques dans le secteur des métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, poissonnerie, ...) peuvent être demandées.

Il est également accessible avec une expérience professionnelle dans la vente sans diplôme particulier.

La maîtrise d'un logiciel de gestion de stocks peut être demandée.

Compétences

Savoir-faire

Production, Fabrication	<ul style="list-style-type: none"> Confectionner des confiseries Préparer, assembler des plats simples Transformer un produit frais (cuire, couper, préparer un plateau...)
Maintenance, Réparation	<ul style="list-style-type: none"> Entretien un équipement, une machine, une installation Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local

Qualité

Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable**Retirer des produits non conformes**

Gestion des stocks

Réaliser un inventaire**Contrôler l'état des stocks****Définir des besoins en approvisionnement****Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation**

Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison

Conditionner des produits

Mettre en place/rafraîchir l'étal (glace, décoration), disposer les produits et afficher les prix

Réaliser l'emballage de produits frais

Logistique

Organiser le traitement des commandes

Transport

Livrer une commande

Relation client

Informar, renseigner une personne sur les articles en vente

Répondre aux attentes d'un client

Développement commercial

Vendre ou louer des produits ou des services

Présenter et valoriser un produit ou un service**Organiser, aménager un espace de vente**

Réaliser la mise en rayon

Gestion administrative

Gérer une caisse

Procéder à l'encaissement

Assurer la gestion administrative d'une activité

Gestion et contrôle

Réaliser des opérations comptables

Management

Prévenir et résoudre les conflits

Communication

Communiquer à l'oral en milieu professionnel

Renseigner le support de suivi de traçabilité des marchandises

Organisation

Utiliser les outils bureautiques

Savoir-être professionnels

Être à l'écoute, faire preuve d'empathie

Travailler en équipe

Faire preuve de rigueur et de précision

Avoir le sens du service

Savoirs

Domaines d'expertise	<p>Argumentation commerciale</p> <p>Dressage de plateaux de fruits de mer</p> <p>Gestes et postures de manutention</p> <p>Logiciel de gestion de stocks</p>
Normes et procédés	<p>Chaîne du froid</p> <p>Chiffrage/calcul de coût</p> <p>Modalités de stockage de produits alimentaires</p> <p>Modes de cuisson des aliments</p> <p>Procédures d'encaissement</p> <p>Règles de tenue de caisse</p> <p>Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</p>
Produits, outils et matières	<p>Caractéristiques des chocolats</p> <p>Caractéristiques des fromages</p> <p>Caractéristiques des produits de la mer</p> <p>Caractéristiques des vins et spiritueux</p> <p>Compositions de salades</p> <p>Types de cépages (ampélographie)</p> <p>Types de lait</p> <p>Types de pain</p> <p>Types de pâtisserie</p> <p>Types de produits boulangers</p> <p>Types de produits de charcuterie</p> <p>Types de produits de rôtisserie</p> <p>Types de produits traiteurs</p> <p>Types de sandwichs</p> <p>Types de viande</p> <p>Variétés de fruits et légumes</p> <p>Variétés de poissons</p> <p>Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, ...)</p> <p>Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable, ...)</p> <p>Utilisation de trancheuse</p> <p>Caractéristiques des produits diététiques</p> <p>Caractéristiques des produits exotiques</p> <p>Caractéristiques des produits biologiques</p>
Techniques professionnelles	<p>Techniques de vente</p> <p>Techniques de découpe de produits frais</p>

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

En extérieur

Port d'équipement de protection (EPI, casque...)

Port de tenue professionnelle ou d'uniforme

Port et manipulation de charges lourdes



Horaires et durée du travail

Travail en horaires décalés

Travail le week-end

Travail par roulement

Secteurs d'activité

• Commerce et distribution
