

La mention complémentaire est un diplôme professionnel qui se prépare en un an, dans le cas présent, après l'obtention d'un CAP ou d'un baccalauréat professionnel. Elle permet d'obtenir une spécialisation dans un domaine donné.

### LE MÉTIER

- ♦ Le titulaire de la mention complémentaire « Vendeur-conseil en alimentation » exerce son activité au sein d'un espace de vente alimentaire. Il s'inscrit dans une démarche commerciale active dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et des préparations alimentaires. Son activité consiste à :
  - approvisionner l'espace de vente en produits alimentaires ;
  - mettre en valeur l'offre produits ;
  - conseiller et vendre ces produits ;
  - fidéliser et développer la relation commerciale.

Et cela, dans le but de participer au développement d'une relation client personnalisée et durable.

Il peut exercer son activité dans des espaces de vente alimentaire de proximité, sédentaires ou non-sédentaires, disposant ou pas d'un atelier de fabrication :

- boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie ;
- charcuterie-traiteur ;
- rôtisserie volailles ;
- poissonnerie ;
- commerce de primeurs ;
- fromagerie-crèmerie ;
- épicerie fine ;
- commerce de vins, spiritueux, bières, café, thé et autres boissons,
- des rayons métiers traditionnels de la grande distribution : boulangerie, pâtisserie, charcuterie, traiteur, rôtisserie, poissonnerie, fromages, fruits et légumes.

### LES BLOCS DE COMPÉTENCES

- ♦ **Bloc de compétences 1 : Valoriser l'offre de produits alimentaires dans le cadre d'une démarche qualité**

Le titulaire du diplôme met en valeur l'offre en appliquant une démarche qualité et en respectant systématiquement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

- ♦ **Bloc de compétences 2 : Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client**

Le titulaire du diplôme accueille, conseille et vend des produits alimentaires et des services associés, contribue au suivi des ventes, participe à la fidélisation de la clientèle et au développement de la relation client. L'expérience d'achat est personnalisée.

### LES MATIÈRES ENSEIGNÉES

- ♦ **Domaine professionnel :**

- Réalisation et mise en place des prestations alimentaires
- Maintien de l'état sanitaire du point de vente
- Conseil et vente des produits alimentaires
- Gestion de l'assortiment des produits
- Valorisation du point de vente

- ♦ **Domaine général :**

- Culture générale
- Économie-Gestion

### Alternance :

- 420 heures d'enseignement
- 572 heures en milieu professionnel (16 semaines)

### Statut :

- L'étudiant est un salarié à part entière de l'entreprise.
- Contrat 35 heures par semaine.

### Informations :

- **Pour s'inscrire** - Secrétariat : [contact@lpmarillac.fr](mailto:contact@lpmarillac.fr)
- **Pour plus d'information :** [y.fressigne@lpmarillac.fr](mailto:y.fressigne@lpmarillac.fr)