

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

## VENDEUR SPÉCIALISÉ EN ALIMENTATION

CS VSA

Le certificat de spécialisation 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. Il permet d'obtenir une spécialisation dans un domaine donné.

### LE MÉTIER

- ◆ Le titulaire de ce certificat de spécialisation participe à la préparation (assemblage, mise en température et conditionnement), à la mise en place, à la mise en valeur et à la vente des produits. Il participe à la réception et au stockage de la marchandise.
- ◆ Il accueille, oriente, conseille la clientèle. Il conclut la vente et propose des services d'accompagnement dans un souci de fidélisation.
- ◆ Il peut intervenir dans tous les rayons « produits frais » de la grande distribution mais aussi dans les petites surfaces de proximité, les boulangeries, les fromageries, les crémeries, les charcuteries, les poissonneries.
- ◆ Il peut exercer son activité dans un commerce alimentaire de proximité sédentaire ou non sédentaire, où il assure tout ou une partie de la fabrication, ou dans un rayon de produits frais de la grande distribution :
  - Commerçant en alimentation
  - Vendeur en produits frais
  - Adjoint du responsable de point de vente alimentaire

### LES COMPÉTENCES

Le titulaire du certificat de spécialisation Vendeur Spécialisé en Alimentation est un employé qualifié qui développe des compétences spécifiques :

- ◆ Être capable de participer à la préparation, l'assemblage et le conditionnement des produits.
- ◆ Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle.
- ◆ Conclure une vente et procéder à son encaissement (il peut ainsi assister le responsable du point de vente ou du rayon produits frais).
- ◆ Assurer la réception et le stockage des marchandises.
- ◆ Faire la mise en place et la présentation des produits dans le respect des règles de qualité et d'hygiène.

### LES MATIÈRES ENSEIGNÉES

- ◆ **Domaine professionnel :**
  - Connaissance et méthodologie des produits alimentaires
  - Culture professionnelle des produits frais
  - Méthodologie de la nutrition et de l'hygiène
  - Sciences appliquées
  - Commercialisation
- ◆ **Domaine général :**
  - Français
  - Économie-Gestion

#### Alternance :

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

#### Statut :

- L'apprenti 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)