



M.C. Vendeur spécialisé en alimentation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

=> Préparer aux épreuves de la MC VSA.

Le titulaire de la Mention vendeur spécialisé en alimentation est associé à la préparation à la vente des produits alimentaires. Il assure leur mise en place et leur mise en valeur, la vente conseil et la mise à disposition dans le respect des règles de qualité et d'hygiène.

Il exerce ses activités dans des commerces alimentaires spécialisés de proximité, sédentaires ou non-sédentaires, assurant tout ou partie de la fabrication ainsi que dans des rayons produits frais de la grande distribution.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Domaine professionnel

- > Pratique Professionnelle
- > Technologie Professionnelle
- > Connaissance des produits, vente, conseil
- > Communication
- > Sciences appliquées
- > Prévention Santé Environnement

Méthodes et moyens pédagogiques

Cours en présentiel. Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés, apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats, retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, visites en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Examen ponctuel



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Vendeur en magasin
- Vendeur conseil
- Assistant Manager de rayon



POURSUITE DE FORMATION

Proposés par IFI03 :

- > Bac Professionnel Métiers du Commerce et de la Vente

Possibilité de validation de bloc de compétences, équivalence de diplôme, passerelles → **nous contacter**





M.C. Vendeur spécialisé en alimentation



Modalités de formation

FORMATION EN ALTERNANCE

- Signature d'un Contrat d'Apprentissage ou de Professionnalisation
- > L'apprenti(e) doit avoir moins de 30 ans (sauf personne RQTH).
 - > Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
 - > Durée et rythme de la formation :
1 an avec alternance d'1 semaine sur 3 en CFA (soit 420 h).
 - > L'accès à la formation se fait tout au long de l'année.
 - > Formation gratuite pour l'apprenant.

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

- > Statut Stagiaires de la Formation Professionnelle pour salariés ou demandeurs d'emploi.
- > Tarifs, durée et modalités : nous contacter.

Modalités de recrutement

Pré-inscription sur le site www.ifi03.fr (Réception login par mail). Inscription définitive à la réception par IFI03 du contrat d'alternance signé.

Prérequis

Titulaire d'un CAP ou d'un BAC lié à la profession

Plus-values de l'établissement

- > Réseau de transports quotidiens gratuits (financement Région) desservant le département
- > Possibilité de restauration sur place
- > Mobilité Européenne et Internationale
- > Expérience de plus de 45 ans dans la formation par alternance
- > Équipements pédagogiques et plateaux techniques récents



CONTACT

INSTITUT DE FORMATION INTERPROFESSIONNEL DE L'ALLIER - IFI 03

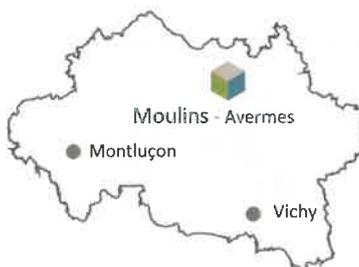
Association loi de 1901

11, route de Paris - 03000 AVERMES

Tél : 04 70 35 13 50

secretariat@ifi03.com

www.ifi03.fr



Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 01/02/2022



Retrouvez toutes ces informations sur www.ifi03.fr

