

CQP - Poissonnier/ère



Sans niveau

Qualification sur mesure



6 mois



Paris

Villeurbanne

Valence

Le Certificat de Qualification Professionnelle Poissonnier vise à former au métier de la vente de poissons et produits de la mer. Il permet une reconnaissance du professionnalisme, de développer compétences et savoir-faire, d'actualiser vos connaissances, de s'adapter aux évolutions du poste de travail et d'évoluer professionnellement.

Choisir le CQP Poissonnier c'est certifier et faire reconnaître ses compétences professionnelles et savoir-faire nécessaires à l'exercice du métier de Poissonnier et gagner en qualification professionnelle.

Objectifs pédagogiques

Le titulaire du CQP Poissonnier/ère travaille au rayon marée d'un magasin de la grande distribution, relevant de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire. Certificat de Qualification Professionnelle délivré par la CPNE.

Connaissances et compétences attendues à l'issue de la formation :

- Préparer les produits afin de les présenter au client sous leur meilleure forme
- Analyser les besoins du client et lui proposer une réponse adaptée
- Maintenir en bon état la marchandise, renouveler et surveiller les stocks

Contenu de la formation

- ✓ **Gestion de la relation client**
 - Accueillir, informer et orienter le client
 - Traiter les réclamations clients afin de préserver une relation commerciale de qualité
 - Conseiller un client
- ✓ **Maintien du bon état marchand du rayon**
 - Assurer le bon état marchand du/des rayon(s)
 - Implanter les produits dans le rayon (notion générale)
 - Réaliser, mettre à jour et suivre le balisage et l'étiquetage du rayon
 - Mettre en valeur les produits dans le rayon et assurer leur visibilité
 - Lutter contre la démarque
- ✓ **Suivi des stocks et gestion de la réserve**
 - Mettre en œuvre les consignes en matière de réalisation d'inventaires
 - Utiliser les outils en vigueur en matière de suivi de stock
 - Mettre en œuvre les consignes en matière de tenue des réserves
 - Entretien le matériel de rangement et de manutention
 - Contrôler la réception des marchandises
 - Enregistrer des entrées de stock
- ✓ **Evolution dans son environnement de travail**
 - Adapter sa communication en fonction de son interlocuteur
 - Contribuer à diffuser l'information
 - Respecter les règles collectives
 - Travailler en équipe
 - Contribuer dans un groupe
 - Partager son savoir-faire
 - Comprendre les grands principes de la politique de l'enseigne et de son fonctionnement
 - Comprendre les évolutions numériques

✓ **Vente conseil**

- Analyser les besoins du client
- Proposer des produits et services adaptés
- Echanger avec le client et conclure la vente

✓ **Préparation, suivi qualité et expertise produits de la mer**

- Prendre et tenir le poste et mettre en œuvre les procédures et consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, propres au rayon marée
- Mettre en valeur les produits en vitrine réfrigérée, sur l'étal ou en rayon
- Informer et conseiller le client sur le produit et son utilisation
- Prendre la commande
- Préparer les produits marins selon les techniques adaptées au produit et les conditionner
- Entretien et nettoyage le matériel, les meubles et le poste de travail

Profil des candidats

Pour qui :

- Salariés

Prérequis :

- Niveau 2 : Savoir lire, écrire, compter et résoudre les problèmes simples
- Permis B souhaité
- Travailler au rayon marée d'un magasin de la grande distribution

Tarif et Prise en charge

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise. Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez consulter notre [annexe](#).

➔ *Devis sur demande auprès de nos agences*

Modalité d'accès et de délai

⇒ **Accessibilité :**

Recrutement toute l'année, Un positionnement (Dossier, Tests et entretiens en amont de la formation).

Délais d'accès à la formation : sur demande.

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistantes référentes.

⇒ **Durée et horaires de la formation :**

Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Durée : à partir de 210 h

**Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes*

Equipe pédagogique

Une équipe de professionnels expérimentés dans le métier de votre formation pour vous accompagner dans votre projet.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Poissonnerie Ecole et Cuisine Pédagogique.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques.
- Etude de cas concrets.
- Quiz en salle.

Modalités d'évaluation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Grille d'évaluation CQP, évalué par un Jury paritaire de la CPNE.