

STAGE VENTE

DEVENIR ÉPICIER

FORMATION EN 6 JOURS



centre
interprofessionnel
de formation
des commerces
de l'alimentation

cifca.fr



LA FORMATION

La formation DEVENIR EPICIER est dédiée aux professionnels, (salariés ou non salariés) et futurs professionnels du secteur des commerces de l'épicerie (épicerie générale, épicerie fine, épicerie thématique, petite surface ...). Elle permet aux porteurs de projets d'appréhender en amont les étapes essentielles à la reprise ou à la création d'une épicerie.



LES OBJECTIFS

- Définir un projet de création ou de reprise d'une épicerie
- Constituer un assortiment
- Les matériels et équipements
- Maîtriser les bases de la législation d'un point de vente
- Maîtriser la réglementation des produits réglementés
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité des aliments
- Gérer les stocks



LA FORMATION

Durée de la formation : 35 heures, soit 5 journées de formation de 7 heures

Rythme de la formation: 5 jours consécutifs du lundi au vendredi

Dates de la formation : voir les dates de la formation pour les sites de Paris et Toulouse en page 4.

Effectifs : 8 stagiaires minimum / 15 stagiaires maximum

Tarif de la formation : 45€ HT par heure de formation soit 1890€ HT / 2268€ TTC pour les entreprises. Demandeurs d'emploi : nous consulter.

Prise en charge du coût de la formation : selon votre situation (salarié, demandeur d'emploi, particulier...) des prises en charge du coût de la formation sont possibles. Nous contacter.

Validation : une attestation de stage est délivrée au stagiaire à l'issue de la formation, ainsi que l'attestation de formation obligatoire "Maîtrise de l'hygiène et sécurité des aliments"

Pour Paris et Toulouse, contacter notre numéro unique

 05 61 00 21 23



LA FORMATION

LE PROGRAMME DE LA FORMATION



Jour 1 : Le métier

- Passeport pour la profession d'épicier
- Proximité : un métier au quotidien
- Epicerie : diversifier son offre
- Diagnostic de reprise d'un magasin : les bonnes questions
- La relation client/Les relations commerciales/Les comptes fournisseurs
- Déterminer une zone de chalandise/L'étude de faisabilité

Jour 2 : Le local commercial

- Spécificité du bail épicerie (négocier un bail)
- Equipement matériel d'une épicerie (choisir un fournisseur)
- Constituer un assortiment (construire une gamme de produits)
- Marchandisage (agencer les produits)

Jour 3 : Les produits de l'épicerie

- L'affichage des prix / L'étiquetage des produits / Erreurs et anomalies
- Fixer le prix des articles et calculer un prix de vente
- Les labels et certification
- Réaliser un inventaire

Jour 4 : Les produits réglementés

- Les produits frais / Les produits secs / Les produits liquides
- Les eaux et jus de fruits /Les bières, vins et alcools

Jour 5 : Maîtrise de l'hygiène et sécurité des aliments

- Les bonnes pratiques d'hygiène en épicerie
- Le HACCP
- Les réglementations en vigueur

DEBOUCHÉS ET POURSUITE DE FORMATION POSSIBLES

Débouchés :

- Créateur ou repreneur d'une épicerie de détail et de proximité

Poursuite de formation :

- Stage Vente en crèmerie fromagerie / Stage Vente en vins
- Modules oenologie ...



Pour Paris et Toulouse, contacter notre numéro unique

 05 61 00 21 23



DATES DES SESSIONS 2023

CIFCA - PARIS :

- Stage P1 : 24, 25, 26, 27 et 28 avril 2023
- Stage P2 : 17, 18, 19, 20 et 21 juillet 2023
- Stage P3 : 02, 03, 04, 05 et 06 octobre 2023

CIFCA - TOULOUSE :

- Stage T1 : 13, 14, 15, 16 et 17 mars 2023
- Stage T2 : 18, 19, 20, 21 et 22 septembre 2023

HORAIRES DE LA FORMATION

de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00



NOUS CONTACTER : UN SEUL NUMÉRO

 05 61 00 21 23

Paris

14 rue des Fillettes
75018 Paris



Métro ligne 12
(Marx Dormoy)



RER E
(Rosa Parks)



BUS 60 & 35
(Place Hébert)

Toulouse

146-200 av des Etats Unis
Grand Marché
31200 Toulouse



Métro ligne B
(La Vache)



Bus 15 & 29



Nos établissements accueillent tout public en situation de handicap

