



CAP

Employé de Vente Spécialisé
en produits alimentaires





C'est un secteur qui offre des emplois aux professionnels de la vente et de la conservation des produits alimentaires

[Emploi Vendeur Vendeur Produits Alimentaire - Haute-Loire ...](#) 🔍

Emploi Vendeur Vendeur Produits Alimentaire - Haute-Loire - Travail ; 5 offres d'emploi sur indeed.fr. un clic. tous les emplois.

www.indeed.fr/emplois?...Vendeur+Vendeur...Alimentaire... - En cache

[Vendeur alimentaire paris - Trovit Emploi](#) 🔍

emploi vendeur alimentaire paris, emplacement : 75003 paris expérience : 1 année (s) nous recherchons pou..., **emploi vendeur alimentaire** paris.

emploi.trovit.fr/...emploi/vendeur-alimentaire-paris - En cache - Pages similaires

[Offre d'emploi Vendeur en produits alimentaires - JobiJoba.com](#) 🔍

Trouvez toutes les offres d'**emploi Vendeur** en produits **alimentaires** , jobs, stages, missions Vendeur en produits **alimentaires** sur JobiJoba.com le moteur de ...

www.jobijoba.com/.../emploi/Vendeur+en+produits+alimentaires - En cache

[Offre d'Emploi - Vendeur \(détail\) hors alimentaire \(H/F\) - Randstad](#) 🔍

Randstad propose un(e) Offre d'**Emploi** sur Flins-sur-Seine.

www.recrut.com > Espace candidat - En cache

Le titulaire du CAP Employé de Vente Spécialisé en produits alimentaires est un professionnel qualifié qui exercera ses activités :

■ **dans les magasins de proximité :**

- épicerie,
- boulangerie,
- pâtisserie,
- crèmerie,
- fruits et légumes,
- poissonnerie,
- traiteurs ...

■ **en rayon "produits frais" des moyennes et grandes surfaces alimentaires.**

■ **chez des Grossistes alimentaires.**



Missions en boutique ou en rayon :

- Accueillir le client
- Conseiller
- Vendre
 - Rechercher avec le client ce qu'il désire
 - Donner les avantages des produits vendus
 - Proposer les articles les plus adaptés à la demande du client
 - Proposer des services complémentaires : préparations spéciales, livraison à domicile
- Encaisser ou faire encaisser
- Passer des commandes
- Réceptionner les produits et les stocker dans de bonnes conditions de conservation
- Etiqueter
- Mettre en rayon et présenter de manière attrayante les produits

C'est la SOLUTION aux SUCCES et à la REUSSITE !



Qualités demandées

et celles qui seront développées :

- Aimer le contact et s'exprimer avec professionnalisme
- Être disponible
- Avoir une bonne présentation

A terme :

- Savoir s'organiser
- Être autonome

La réussite à la portée de tous !

Propos d'élèves de CAP

- Les cours sont **pratiques, concrets** donc notre apprentissage est facilité et **motivant**
- Ce qui paraît difficile en 3ème où nous étions en échec est maintenant **plus accessible, plus simple**
- Les bases sont reprises donc nous pouvons **réussir, avoir de bonnes notes** : c'est très **stimulant**. Nous sommes enfin **fiers de nous !**
- Chacun est **estimé, reconnu et respecté, suivi individuellement** pour être aidé, **progresser** pour les résultats et l'attitude

Préparation en 2 ans après la troisième

- En milieu scolaire

- *Enseignement général :*

- Français
 - Mathématiques - Sciences physiques
 - Histoire- Géographie
 - Langue vivante
 - Arts appliqués
 - Éducation physique et sportive

- *Enseignement professionnel :*

- Hygiène, nutrition et conservation des produits alimentaires
 - Présentation des produits
 - Vente
 - Initiation au droit et à l'économie
 - Vie sociale et professionnelle
 - Éducation civique, juridique et sociale

- En milieu professionnel

16 semaines de stage en magasin au cours des 2 années de formation

L'examen : Le CAP

La totalité des épreuves des matières professionnelles et générales se déroule en cours de formation.

Poursuites d'études :

- Baccalauréat Professionnel COMMERCE
- Baccalauréat Professionnel VENTE et CONSEIL qualité en produits alimentaires

Envisageable :

- BP Charcutier traiteur

En conclusion :

« Venez, c'est super ! »

Comme disent nos élèves de CAP