

# D1106

## ÉPICIER / ÉPICIÈRE

### Autres emplois décrits

- Marchand / Marchande de fruits et légumes
- Vendeur / Vendeuse de fruits et légumes
- Vendeur / Vendeuse de primeurs
- Vendeur / Vendeuse en alimentation générale
- Vendeur / Vendeuse en boucherie
- Vendeur / Vendeuse en boucherie-charcuterie
- Vendeur / Vendeuse en boulangerie-pâtisserie
- Vendeur / Vendeuse en charcuterie
- Vendeur / Vendeuse en chocolaterie
- Vendeur / Vendeuse en confiserie
- Vendeur / Vendeuse en crèmerie
- Vendeur / Vendeuse en épicerie
- Vendeur / Vendeuse en épicerie fine
- Vendeur / Vendeuse en poissonnerie
- Vendeur / Vendeuse en produits biologiques
- Vendeur / Vendeuse en produits diététiques
- Vendeur / Vendeuse en produits frais
- Vendeur / Vendeuse en rôtisserie
- Vendeur / Vendeuse en vins et spiritueux
- Vendeur / Vendeuse rayon fromages
- Vendeur / Vendeuse rayon traiteur

### Définition

- Réalise la vente de produits alimentaires (frais et hors frais) selon la réglementation du commerce, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et les objectifs commerciaux de l'enseigne, de l'entreprise.
- Peut effectuer la préparation (cuisson, coupe, réalisation de plateaux, ...) de produits frais.

### Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac (professionnel, ...) dans les secteurs de la vente, du commerce et de la distribution.

Des formations spécifiques dans le secteur des métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, poissonnerie, ...) peuvent être demandées.

Il est également accessible avec une expérience professionnelle dans la vente sans diplôme particulier.

La maîtrise d'un logiciel de gestion de stocks peut être demandée.

### Compétences

#### Savoir-faire

Maintenance, Réparation	<b>Entretien un équipement, une machine, une installation</b> <b>Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local</b>
Qualité	<b>Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable</b> <b>Retirer des produits non conformes</b>

Gestion des stocks	<b>Participer à un inventaire</b>
	<b>Contrôler l'état des stocks</b>
	<b>Définir des besoins en approvisionnement</b>
	<b>Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation</b>
	Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
	Conditionner des produits
Logistique	Mettre en place/rafraîchir l'étal (glace, décoration), disposer les produits et afficher les prix
	Réaliser l'emballage de produits frais
	<b>Organiser le traitement des commandes</b>
Transport	Livrer une commande
Relation client	Informer, renseigner une personne sur les articles en vente
	Répondre aux attentes d'un client
Développement commercial	Vendre ou louer des produits ou des services
	<b>Présenter et valoriser un produit ou un service</b>
	<b>Organiser, aménager un espace de vente</b>
	Réaliser la mise en rayon
Gestion administrative et comptable	Gérer une caisse
	Procéder à l'encaissement
	<b>Renseigner le support de suivi de traçabilité des marchandises</b>
Gestion et contrôle	Réaliser des opérations comptables
Management	Prévenir et résoudre les conflits
Communication	Communiquer à l'oral en milieu professionnel
Organisation	Utiliser les outils numériques
Pilotage et maîtrise des coûts	Assurer la gestion administrative d'une activité
Production, Fabrication	Préparer, assembler des plats simples
	Transformer un produit frais (cuire, couper, préparer un plateau...)
	Confectionner des confiseries

# Savoir-être professionnels

	Être à l'écoute, faire preuve d'empathie
	Travailler en équipe
	Faire preuve de rigueur et de précision
	Avoir le sens du service

# Savoirs

Domaines d'expertise	<b>Argumentation commerciale</b>
	Dressage de plateaux de fruits de mer
	<b>Gestes et postures de manutention</b>
	<b>Logiciel de gestion de stocks</b>
Normes et procédés	<b>Chaîne du froid</b>
	Chiffrage/calcul de coût
	<b>Modalités de stockage de produits alimentaires</b>
	Modes de cuisson des aliments
	Procédures d'encaissement
	Règles de tenue de caisse
Produits, outils et matières	<b>Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</b>
	Caractéristiques des chocolats
	Caractéristiques des fromages
	Caractéristiques des produits de la mer
	Caractéristiques des vins et spiritueux
	Compositions de salades
	Types de cépages (ampélographie)
	Types de lait
	Types de pain
	Types de pâtisserie
	Types de produits boulangers
	Types de produits de charcuterie
	Types de produits de rôisserie
	Types de produits traiteurs
	Types de sandwiches
	Types de viande
	Variétés de fruits et légumes
	Variétés de poissons
	<b>Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, ...)</b>
	<b>Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable, ...)</b>
	Utilisation de trancheuse

Caractéristiques des produits diététiques  
Caractéristiques des produits exotiques  
Caractéristiques des produits biologiques

Techniques professionnelles

**Techniques de vente**  
Techniques de découpe de produits frais

## Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

En extérieur  
Port d'équipement de protection individuel (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives  
Port de tenue professionnelle ou d'uniforme  
Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes



Horaires et durée du travail

Travail en horaires décalés  
Travail le week-end  
Travail par roulement

## Secteurs d'activité

• Commerce et distribution