D1106
VENDEUR / VENDEUSE EN ÉPICERIE

Autres emplois décrits

- Epicier / Epicière
- 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 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

Le vendeur en épicerie est un professionnel essentiel qui assure la disponibilité et la qualité des produits alimentaires pour tous.

- Accueille et conseille les clients sur les produits alimentaires
- Gère les stocks et approvisionnements des produits
- Assure la présentation attrayante des produits en rayon
- Veille au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Réalise les opérations de caisse et gère les transactions financières
- Peut se spécialiser dans des produits spécifiques comme les vins, fromages ou produits biologiques

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible sans diplôme particulier, avec une expérience professionnelle dans la vente .
Cependant, un CQP vendeur conseil spécialisé en alimentation artisanale, un diplôme de niveau CAP/BEP à BAC dans les secteurs de la vente, du commerce et de la distribution, seront un véritable atout.

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Développement économique

- Informer, renseigner une personne sur les articles en vente
- Répondre aux attentes d'un client
- Organiser et agencer l'espace de vente en mettant en valeur les produits, les nouveautés, les collections et les promotions

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation
- Surveiller les dates de péremption et retirer les produits obsolètes
- Réaliser la mise en rayon
- Assurer la propreté et l'ordre dans l'espace de vente
- Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable
- Retirer des produits non conformes

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Procéder à l'encaissement

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Savoir-faire secondaires

Développement économique

- Développer et fidéliser la relation client
- Promouvoir les produits locaux et de saison dans le magasin — Transition écologique
- Mettre en place ou rafraîchir l'étal (glace, décoration) , disposer les produits et afficher les prix

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Collaborer avec les fournisseurs pour assurer la fluidité des approvisionnements
- Participer à un inventaire
- Gérer les stocks
- Organiser le rangement dans un espace de stockage
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Réaliser le reporting de son activité
- Gérer des réclamations et litiges

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Utiliser les outils numériques — Transition numérique
- Comprendre les différents types de chocolat, leurs origines et leurs caractéristiques

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de rigueur et de précision
- Avoir le sens du service
- Avoir l'esprit d'équipe

Savoirs

Domaines d'expertise

- Argumentation commerciale
- Gestes et postures de manutention
- Méthodes de paiement électronique — Transition numérique

Normes et procédés

- Chaîne du froid
- Modalités de stockage de produits alimentaires
- Modes de cuisson des aliments
- Procédures d'encaissement
- Règles de tenue de caisse
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Connaissance des normes d'étiquetage

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Produits, outils et matières

- Caractéristiques des fromages
- Caractéristiques des produits de la mer
- Caractéristiques des vins et spiritueux
- Compositions de salades
- Types de produits boulangers
- Types de produits de charcuterie
- Types de produits de rôtisserie
- Types de produits traiteurs
- Types de sandwichs et produits snacking
- Types de viande
- Variétés de fruits et légumes
- Variétés de poissons
- Appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, etc.)
- Engins de manutention non motorisés (transpalette, diable, etc.)
- Utilisation de trancheuse
- Caractéristiques des produits diététiques
- Caractéristiques des produits exotiques
- Caractéristiques des produits biologiques Transition écologique

Techniques professionnelles

- Techniques de vente
- Techniques de découpe de produits frais
- Gestion des commandes et des stocks
- Gestion des inventaires

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public
- En extérieur
- 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 en journée
- Travail les week-ends et jours fériés

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Publics spécifiques

- Clientèle de particuliers

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Commerce de proximité

Secteurs d'activité

- Commerce et distribution

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail