

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

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.

Certifications et diplômes :

- CQP vendeur conseil spécialisé en alimentation artisanale

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Entretien d'un équipement, d'une machine, d'une installation
- Entretien, nettoyage d'un espace, d'un lieu, d'un local
- Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable
- Retirer des produits non conformes
- Participer à un inventaire
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Définir des besoins en approvisionnement
- Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation
- Organiser le traitement des commandes

Développement économique

- Présenter et valoriser un produit ou un service
- Organiser, aménager un espace de vente

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Renseigner le support de suivi de traçabilité des marchandises

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Conditionner des produits
- Mettre en place ou rafraîchir l'étal (glace, décoration), disposer les produits et afficher les prix
- Réaliser l'emballage de produits frais
- Livrer une commande
- Préparer, assembler des plats simples
- Transformer un produit frais (cuire, couper, préparer un plateau...)
- Confectionner des confiseries

Développement économique

- Informer, renseigner une personne sur les articles en vente
- Répondre aux attentes d'un client
- Vendre ou louer des produits ou des services
- Réaliser la mise en rayon

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Gérer une caisse
- Procéder à l'encaissement
- Réaliser des opérations comptables
- Assurer la gestion administrative d'une activité

Management, Social, Soins

- Prévenir et résoudre les conflits

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Communiquer à l'oral en milieu professionnel
- Utiliser les outils numériques

Transition numérique

Savoir-être professionnels

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

Savoirs

Domaines d'expertise

- **Argumentation commerciale**
- Dressage de plateaux de fruits de mer
- **Gestes et postures de manutention**
- **Gestion de l'inventaire**
- Chiffrage et calcul de coût

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

Produits, outils et matières

- 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 rôtisserie
- Types de produits traiteurs
- Types de sandwichs
- Types de viande
- Variétés de fruits et légumes
- Variétés de poissons
- Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, etc.)
- Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable, ...)
- Utilisation de trancheuse
- Caractéristiques des produits diététiques
- Caractéristiques des produits exotiques
- Caractéristiques des produits biologiques

Techniques professionnelles

- Techniques de vente et de promotion
- Techniques de découpe de produits frais

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

- En extérieur
 - Port d'équipement de protection individuelle (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 les week-ends et jours fériés
 - Travail par roulement
-

Secteurs d'activité

- Commerce et distribution