



le Centre  
des Apprentis  
d'Alsace

CFA DE L'ENSEIGNEMENT  
CATHOLIQUE

- Institution Don Bosco
- Institution St-Jean
- Institution Ste-Clotilde
- Institution Ste-Jeanne d'Arc
- Institution Ste-Philomène
- **Lycée Charles de Foucauld**
- Lycée Sonnenberg
- Lycée St-Joseph de Cluny

## Contact UFA

**Lycée Charles de Foucauld**

SCHILTIGHEIM

Alexia Grossiord - Tél. : 03 88 18 60 00

[www.lyceefoucauld.fr](http://www.lyceefoucauld.fr)

Formacode : 34525

Code NSF : 221

Code Rome : D1106

**Le Centre  
des Apprentis d'Alsace**

3 Route de Bâle  
68000 COLMAR

Tél. 03 89 20 83 27

[www.cfa-caa-alsace.fr](http://www.cfa-caa-alsace.fr)

# CS VSA

## Certificat de spécialisation Vendeur Spécialisé en Alimentation

CODE RNCP 37105 - Niveau 3

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Arrêté du 23 juin 2022



## Pré-requis

- CAP équipier polyvalent du commerce
- BAC PRO Boulanger-Pâtissier
- BAC PRO Cuisinier
- BAC PRO Commerce
- BAC PRO Vente
- BAC PRO Accueil

## Objectifs

Le titulaire de la mention complémentaire "Vendeur-conseil en alimentation" exerce son activité au sein d'un espace de vente alimentaire. Il s'inscrit dans une démarche commerciale active dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et des préparations alimentaires.

## Débouchés

- Commerçant en alimentation
- Vendeur en magasin

## Durée

- 400 heures en contrat d'apprentissage sur 1 an
- Rythme de l'alternance variable selon l'UFA

Résultats session 2023-2024 - Effectifs : 1

**RAS**

Taux de réussite

**0%**

Taux de rupture

**85%**

Taux de satisfaction

**NC**

Taux de poursuite d'étude

**NC**

Taux d'insertion professionnelle

**INSERJEUNES**  
2018-2022  
L'ÉVALUATION DE L'IMPACT SOCIAL  
DES APPRENTISSAGES

## Compétences visées

### Valoriser l'offre de produits alimentaires dans le cadre d'une démarche qualité

- Approvisionner en produits alimentaires :
- Effectuer l'inventaire physique quotidien
- Participer aux commandes
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Gérer les déchets et les consignes
- Organiser et entretenir les espaces de travail
- Préparer et conditionner des produits
- Appliquer des règles d'étiquetage
- Implanter les produits
- Réaliser, installer et mettre à jour la signalétique
- Mettre en scène, théâtraliser les produits
- Maintenir le rayon en état marchand

### Mettre en oeuvre, personnaliser et développer la relation client

#### Conseiller et vendre

- Accueillir le client
- Découvrir, identifier et reformuler les besoins du client
- S'adapter au contexte commercial et au comportement du client
- Présenter des produits alimentaires et argumenter
- Conseiller le client
- Prendre les commandes physiques et virtuelles
- Proposer des ventes additionnelles et des services associés personnalisés
- Encaisser et réaliser les opérations complémentaires à l'encaissement
- Développer l'activité commerciale et fidéliser

#### Mettre en œuvre des animations commerciales

- Participer à la communication commerciale digitale
- Présenter et mettre en œuvre des outils de fidélisation
- Finaliser la prise en charge personnalisée du client
- Identifier le type de réclamation et proposer une solution adaptée

## Modalités d'évaluation

- Epreuves ponctuelles et contrôle en cours de formation (CCF)
- Examen final
- Possibilité de validation par blocs de compétences :  
oui  non

## Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Equipement des salles (vidéo, tableau numérique, ordinateurs et plateaux techniques)
- Enseignements généraux
- Enseignements professionnels
- Enseignants Education nationale et formateurs
- Calendrier d'alternance sur demande (voir avec l'UFA)

## Poursuite d'études

- BTS dans le domaine du commerce si Bac Pro

## Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.  
Contacter le responsable pédagogique de l'UFA.

## Modalités d'accès

- Avoir moins de 29 ans révolus
- Sur dossier et entretien

## Financement

- Gratuité en apprentissage
- Financement par l'OPCO de l'entreprise selon son IDCC