

**Appellations**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Epicier / Epicière                           | <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en crèmerie             |
| <input type="checkbox"/> Marchand / Marchande de fruits et légumes    | <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en épicerie             |
| <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse de fruits et légumes      | <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en épicerie fine        |
| <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse de primeurs               | <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en poissonnerie         |
| <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en alimentation générale  | <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en produits biologiques |
| <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en boucherie              | <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en produits diététiques |
| <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en boucherie-charcuterie  | <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en produits frais       |
| <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en boulangerie-pâtisserie | <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en rôtisserie           |
| <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en charcuterie            | <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en vins et spiritueux   |
| <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en chocolaterie           | <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse rayon fromages          |
| <input type="checkbox"/> Vendeur / Vendeuse en confiserie             | <input type="checkbox"/> 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 métier**

Cet emploi/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.

**Conditions d'exercice de l'activité**

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de magasins de détail en alimentation générale ou spécialisée (cave, épicerie fine, confiserie,...), d'entreprises artisanales (fromagerie, boucherie, boulangerie, ...), de grandes et moyennes surfaces, sur les marchés, ... en contact avec les clients, en relation avec différents intervenants (chef de rayon, responsables de magasin, fournisseurs, ...).  
Elle varie selon la taille de la structure et le type de produit vendu (pains, poissons, vins, ...).  
Elle peut s'exercer en horaires décalés, les fins de semaine, jours fériés.  
L'activité peut s'effectuer à l'extérieur et impliquer le port de charges.  
Le port d'une tenue professionnelle (blouse, gants, bottes, ...) peut être requis.

## Activités et compétences de base

Activités		Compétences	
<input type="checkbox"/> Effectuer le stockage et le rangement des marchandises en réserve et mettre en place les produits sur le lieu de vente	R	<input type="checkbox"/> Gestes et postures de manutention	
<input type="checkbox"/> Accueillir le client, identifier ses besoins et le conseiller sur les produits et services	Sr	<input type="checkbox"/> Chaîne du froid	
<input type="checkbox"/> Contrôler l'état et la conservation des produits périssables et retirer les produits impropres à la vente	Cr	<input type="checkbox"/> Conditions de stockage de produits alimentaires	
<input type="checkbox"/> Renseigner le support de suivi de traçabilité des marchandises (dates de livraison, relevés des températures, numéros de lot, ...)	C	<input type="checkbox"/> Techniques de vente	
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes	Cr	<input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks	
<input type="checkbox"/> Effectuer l'entretien du magasin, du plan de travail et du matériel	R	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	
		<input type="checkbox"/> Argumentation commerciale	
		<input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion de stocks	
		<input type="checkbox"/> Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, ...)	
		<input type="checkbox"/> Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable, ...)	

#### Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences	
<b>Effectuer la vente de produits alimentaires :</b>			
<input type="checkbox"/> Boucherie	Ec	<input type="checkbox"/> Types de pain	
<input type="checkbox"/> Boulangerie	Ec	<input type="checkbox"/> Typologie des pièces de viande	
<input type="checkbox"/> Charcuterie	Ec	<input type="checkbox"/> Types de produits de charcuterie	
<input type="checkbox"/> Chocolats, confiserie	Ec	<input type="checkbox"/> Variétés de poissons	
<input type="checkbox"/> Epicerie salée	Ec	<input type="checkbox"/> Variétés de fruits et légumes	
<input type="checkbox"/> Epicerie sucrée	Ec	<input type="checkbox"/> Caractéristiques des fromages	
<input type="checkbox"/> Fromagerie, crèmerie	Ec	<input type="checkbox"/> Types de lait (chèvre, brebis, vache)	
<input type="checkbox"/> Fruits et légumes	Ec	<input type="checkbox"/> Caractéristiques des vins	
<input type="checkbox"/> Pâtisserie	Ec	<input type="checkbox"/> Types de cépages (ampélographie)	
<input type="checkbox"/> Poissonnerie	Ec		
<input type="checkbox"/> Produits biologiques	Ec		
<input type="checkbox"/> Produits diététiques	Ec		
<input type="checkbox"/> Produits exotiques	Ec		
<input type="checkbox"/> Produits traiteurs et rôtisserie	Ec		
<input type="checkbox"/> Vins et spiritueux	Ec		

## Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Effectuer la coupe de produits frais (charcuterie, fromages, ...) et réaliser la mise en rayon, le dressage de plats, ...	R	<input type="checkbox"/> Utilisation de trancheuse
<input type="checkbox"/> Réaliser l'emballage de produits frais (entiers, en tranches, ...) pour le rayon libre-service ou pour des commandes (petits fours, buffet, ...)	R	<input type="checkbox"/> Techniques d'emballage et de conditionnement
<input type="checkbox"/> Procéder à la cuisson de produits alimentaires	R	<input type="checkbox"/> Modes de cuisson des aliments
<input type="checkbox"/> Préparer des poissons, des crustacés et des coquillages (évidage, filets, écaillage, ...) et les disposer sur le banc de glace	R	<input type="checkbox"/> Dressage de plateaux de fruits de mer
<input type="checkbox"/> Préparer des sandwiches, des salades (assemblage, emballage, ...)	R	
<input type="checkbox"/> Effectuer les opérations d'encaissement	C	<input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement
<input type="checkbox"/> Effectuer des livraisons de commandes auprès des clients	R	
<input type="checkbox"/> Procéder à l'inventaire des produits	C	
<input type="checkbox"/> Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure	C	<input type="checkbox"/> Eléments de base en gestion comptable et administrative <input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût <input type="checkbox"/> Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
<input type="checkbox"/> Réceptionner les marchandises, les produits et contrôler la conformité de la livraison	Rc	
<input type="checkbox"/> Vérifier le fonds de caisse à la prise de poste et effectuer le comptage à la fermeture de la caisse	C	

## Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Boutique, commerce de détail <input type="checkbox"/> Entreprise artisanale <input type="checkbox"/> Hypermarché (2500 m2 et +) <input type="checkbox"/> Magasin populaire <input type="checkbox"/> Marché, foire exposition <input type="checkbox"/> Supérette (120 à 400m2) <input type="checkbox"/> Supermarché (400 à 2500m2)	<input type="checkbox"/> Commerce de gros <input type="checkbox"/> Commerce/grande distribution <input type="checkbox"/> Discount	

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> ■ Toutes les appellations	<b>D1107 - Vente en gros de produits frais</b> — Toutes les appellations
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> ■ Toutes les appellations	<b>D1505 - Personnel de caisse</b> — Toutes les appellations
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> ■ Toutes les appellations	<b>D1507 - Mise en rayon libre-service</b> — Toutes les appellations
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> ■ Toutes les appellations	<b>G1603 - Personnel polyvalent en restauration</b> — Toutes les appellations

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> ■ Toutes les appellations	<b>D1101 - Boucherie</b> — Toutes les appellations
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> ■ Toutes les appellations	<b>D1102 - Boulangerie - viennoiserie</b> — Toutes les appellations
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> ■ Toutes les appellations	<b>D1103 - Charcuterie - traiteur</b> — Toutes les appellations
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> ■ Toutes les appellations	<b>D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie</b> — Toutes les appellations
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> ■ Toutes les appellations	<b>D1105 - Poissonnerie</b> — Toutes les appellations
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> ■ Toutes les appellations	<b>D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</b> — Toutes les appellations