

## D1106 - Vente en alimentation

### Appellations (Métiers courants)

- Vendeur / Vendeuse en alimentation générale
- Vendeur / Vendeuse en boulangerie-pâtisserie
- Vendeur / Vendeuse en produits biologiques
- Vendeur / Vendeuse rayon fromages
- Vendeur / Vendeuse en boucherie-charcuterie
- Vendeur / Vendeuse en poissonnerie
- Vendeur / Vendeuse en vins et spiritueux

### 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

*Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg*

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

- Effectuer le stockage et le rangement des marchandises en réserve et mettre en place les produits sur le lieu de vente
- Accueillir le client, identifier ses besoins et le conseiller sur les produits et services
- Contrôler l'état et la conservation des produits périssables et retirer les produits impropres à la vente

#### Compétences

- Gestes et postures de manutention
- Chaîne du froid
- Conditions de stockage de produits alimentaires

### Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Renseigner le support de suivi de traçabilité des marchandises (dates de livraison, relevés des températures, numéros de lot, ...)</li> <li>■ Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes</li> <li>■ Effectuer l'entretien du magasin, du plan de travail et du matériel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Techniques de vente</li> <li>■ Règles de gestion de stocks</li> <li>■ Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>■ Argumentation commerciale</li> <li>■ Utilisation de logiciels de gestion de stocks</li> <li>■ Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, ...)</li> <li>■ Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable, ...)</li> </ul>

### Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<p>Effectuer la vente de produits alimentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Boucherie</li> <li>■ Boulangerie</li> <li>■ Charcuterie</li> <li>■ Chocolats, confiserie</li> <li>■ Epicerie salée</li> <li>■ Epicerie sucrée</li> <li>■ Fromagerie, crèmerie</li> <li>■ Fruits et légumes</li> <li>■ Pâtisserie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Types de pain</li> <li>■ Typologie des pièces de viande</li> <li>■ Types de produits de charcuterie</li> <li>■ Variétés de poissons</li> <li>■ Variétés de fruits et légumes</li> <li>■ Caractéristiques des fromages</li> <li>■ Types de lait (chèvre, brebis, vache)</li> <li>■ Caractéristiques des vins</li> <li>■ Types de cépages (ampélographie)</li> </ul>

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Poissonnerie</li> <li>■ Produits biologiques</li> <li>■ Produits diététiques</li> <li>■ Produits exotiques</li> <li>■ Produits traiteurs et rôtisserie</li> <li>■ Vins et spiritueux</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effectuer la coupe de produits frais (charcuterie, fromages, ...) et réaliser la mise en rayon, le dressage de plats, ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilisation de trancheuse</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réaliser l'emballage de produits frais (entiers, en tranches, ...) pour le rayon libre-service ou pour des commandes (petits fours, buffet, ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Techniques d'emballage et de conditionnement</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Procéder à la cuisson de produits alimentaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modes de cuisson des aliments</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Préparer des poissons, des crustacés et des coquillages (évidage, filets, écaillage, ...) et les disposer sur le banc de glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dressage de plateaux de fruits de mer</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Préparer des sandwiches, des salades (assemblage, emballage, ...)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effectuer les opérations d'encaissement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Procédures d'encaissement</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effectuer des livraisons de commandes auprès des clients</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Procéder à l'inventaire des produits</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eléments de base en gestion comptable et administrative</li> <li>■ Chiffrage/calcul de coût</li> <li>■ Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réceptionner les marchandises, les produits et contrôler la conformité de la livraison</li> </ul>	

## D1106 - Vente en alimentation

### Activités et compétences spécifiques

#### Activités

- Vérifier le fonds de caisse à la prise de poste et effectuer le comptage à la fermeture de la caisse

#### Compétences

### Environnements de travail

#### Structures

- Boutique, commerce de détail
- Entreprise artisanale
- Hypermarché (2500 m<sup>2</sup> et +)
- Magasin populaire
- Marché, foire exposition
- Supérette (120 à 400m<sup>2</sup>)
- Supermarché (400 à 2500m<sup>2</sup>)

#### Secteurs

- Commerce de gros
- Commerce/grande distribution
- Discount

#### Conditions

### Mobilité professionnelle

#### Emplois proches

#### Depuis

- Toutes les appellations
- Toutes les appellations
- Toutes les appellations

#### Vers

- D1505 - Personnel de caisse
- D1507 - Mise en rayon libre-service
- G1603 - Personnel polyvalent en restauration

#### Emplois envisageables si évolution

#### Depuis

- Toutes les appellations

#### Vers

- D1101 - Boucherie

## D1106 - Vente en alimentation

### Mobilité professionnelle

#### Emplois envisageables si évolution

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ D1102 - Boulangerie - viennoiserie</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ D1103 - Charcuterie - traiteur</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ D1105 - Poissonnerie</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Toutes les appellations</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</li></ul>