OBSERVATOIRE des MÉTIERS
de l'alimentation en détail

Fiche Métier

VENDEUR(EUSE) CONSEIL

Branche : **Boucherie charcuterie** **Boulangerie pâtisserie** **Charcuterie de détail** **Confiserie, biscuiterie, chocolaterie** **Pâtisserie** **Poissonnerie**

Fiche ROME : **D1106**

Le/la vendeur(euse)-conseil apporte un conseil aux clients, assure la mise en valeur des produits finis dans le point de vente et réalise les ventes et les encaissements, dans le respect des consignes d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Il/elle peut réaliser l'assemblage de produits préparés par le laboratoire (assemblage de sandwiches, de salades...).

***Exemples d'appellations* : Vendeur(euse), Vendeur(euse) en magasin, Vendeur(euse) sur marché, Vendeur(euse) en boulangerie pâtisserie, Vendeur(euse) en pâtisserie, Vendeur(euse) en charcuterie, Vendeur(euse) en chocolaterie, Vendeur(euse) en poissonnerie, Vendeur(euse) en boucherie...**

Fiche synthétique métier Vendeur(euse)-conseil en artisanat alimentaire v 09 2021

Activités professionnelles

- Préparation et organisation de son activité
- Mise en valeur des produits en point de vente
- Conseil aux clients et vente des produits
- Facturation et encaissement
- Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail
- Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

Activités à la carte

- Traitement des commandes
- Assemblage et conditionnement de préparations simples (sandwiches, salades...) dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Réception, contrôle et stockage des matières et marchandises
- Préparation de la vente itinérante : chargement et déchargement du véhicule et mise en place des produits
- Echange avec des clients en langue étrangère
- Communication sur les réseaux sociaux et mise à jour du site internet

Qualités attendues

Capacités manuelles et pratiques – Rigueur et fiabilité – Travail en équipe – Conseil client – Gestion des situations relationnelles délicates

Conditions d'exercice et spécificités

Le/ la vendeur/euse conseil exerce son activité au sein d'un point de vente : en boutique, sur les marchés sous halles ou sur les marchés de plein vent.

Spécificités selon les Branches

Chez un charcutier traiteur, il/elle réalise la découpe, le déconditionnement et l'emballage de la charcuterie et des produits traiteur (tranchage, pesage, emballage).

Chez un boulanger, il/elle réalise la découpe des pains et conseille sur les associations entre les pains et les différents mets.

Chez un chocolatier, il/elle réalise des coffrets.

Chez un pâtissier, il/elle réalise l'emballage des pâtisseries en boite ou coffret.

Chez un glacier, il/elle réalise le déconditionnement, la préparation et la présentation de glaces.

Chez un poissonnier, il/elle réalise des opérations de préparation de poissons simples.

Passerelles et opportunités professionnelles

Evolution professionnelle possible vers les métiers d'aide laboratoire, responsable de point de vente, responsable des achats et commercial

Découpage en blocs de compétences

La fiche métier détaillée ci-dessous décrit **les blocs de compétences et les compétences associées,** les évolutions du métiers ainsi que les aires de mobilités professionnelles.

Fiche métier Vendeur(euse) conseil – version détaillée vf 27.07.2023

Les parcours de formation

Niveau III

MC Vendeur spécialisé en alimentation - RNCP n°37105 →

CTM Vendeur en boulangerie pâtisserie (CMA France) - RNCP n°15076 →

CAP Equipier polyvalent du commerce - RNCP n°34947 →

Niveau IV

BAC Pro Technicien vente en alimentation (produits alimentaires et boissons) - RNCP n°35185 →