

Brochure n° 3244

Convention collective nationale

IDCC : 1505. – **COMMERCE DE DÉTAIL DES FRUITS  
ET LÉGUMES, ÉPICERIE ET PRODUITS LAITIERS**

---

AVENANT N° 108 DU 16 DÉCEMBRE 2013

RELATIF AU CQP « EMPLOYÉ DE VENTE  
DU COMMERCE ALIMENTAIRE DE DÉTAIL »

NOR : ASET1450182M  
IDCC : 1505

---

PRÉAMBULE

La branche professionnelle, du fait de l'évolution de ses métiers, des modes de consommation, des demandes et des publics, a décidé de rénover ses CQP.

Cette démarche s'inscrit dans une actualisation des référentiels de compétences des métiers et une modernisation de la formation professionnelle. Elle souhaite répondre aux besoins spécifiques des entreprises du commerce alimentaire de détail ainsi qu'aux attentes des candidats ayant un projet professionnel dans la branche.

Dans cet esprit, est mis en œuvre un niveau 1 correspondant au CQP « Employé de vente du commerce alimentaire de détail ».

Employé de vente du commerce alimentaire de détail

Le CQP « Employé de vente du commerce alimentaire de détail » est destiné à favoriser l'insertion professionnelle et le développement des compétences des publics désirant s'orienter vers les métiers de la branche professionnelle.

Il permet principalement l'acquisition du langage professionnel et l'initiation aux pratiques professionnelles du secteur.

Cette « mise du pied à l'étrier » permet de découvrir l'univers du commerce alimentaire de détail et de s'inscrire dans un parcours professionnel. Elle donne la possibilité de poursuivre sa progression professionnelle dans un des métiers de la branche.

**Article 1<sup>er</sup>**

*Description de poste*

1.1. Poste

Employé de vente du commerce alimentaire de détail.

1.2. Mission principale

L'employé de vente du commerce alimentaire de détail assure le premier niveau d'accueil des clients et de vente des produits au sein des commerces de la branche professionnelle. Il respecte les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

### 1.3. Lieu de travail

Espace de vente sédentaire ou non sédentaire, dédié à la commercialisation de fruits et légumes, épicerie, produits laitiers.

### 1.4. Situation hiérarchique

L'employé est placé sous l'autorité du responsable désigné.

### 1.5. Classification

L'employé de vente du commerce alimentaire de détail a la classification N2A de la grille de classification de la convention collective n° 3244, et ce au bout de 3 mois d'ancienneté au poste dans la même entreprise.

## Article 2

### *Modalités de la certification*

La certification est délivrée par la commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE) de la branche professionnelle, selon les dispositions de l'avenant-cadre n° 107 portant rénovation des CQP de la branche professionnelle.

La certification est réalisée selon les dispositions du présent avenant, lequel est annexé aux dispositions de l'avenant-cadre n° 107 portant rénovation des CQP de la branche professionnelle.

#### 2.1. Composition de la commission d'évaluation du CQP (jury)

La commission d'évaluation est composée comme suit :

- un professionnel, président de la commission, désigné par les fédérations constituant la branche professionnelle ;
- un professionnel ;
- un formateur.

#### 2.2. Epreuves de certification du CQP

Les épreuves de certification comprennent :

- a) Un questionnaire à choix multiples ;
- b) Un entretien avec la commission d'évaluation (jury).

#### 2.3. Outils d'évaluation

La commission d'évaluation émet un avis à l'attention de la commission de certification (CPNE). Cet avis prend en compte :

- les résultats des épreuves ;
- l'avis du tuteur ou du responsable de l'entreprise ;
- le livret de suivi du candidat ;
- l'avis de l'organisme de formation.

#### 2.4. Evaluation dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience (VAE)

Pour les évaluations des candidats inscrits dans une démarche de VAE, les éléments suivants sont pris en compte par la commission d'évaluation :

- le dossier de VAE ;
- l'entretien avec le jury.

#### 2.5. Déroulement de la délibération

Un représentant de la branche professionnelle supervise et coordonne le déroulement des épreuves d'évaluation.

La commission d'évaluation émet un avis circonstancié auprès de la commission de certification (CPNE) qui délivre le titre du CQP.

Les avis émis par la commission d'évaluation sont transmis par un représentant de la branche professionnelle à la CPNE, qui statue selon les modalités prévues par l'avenant-cadre n° 107 portant rénovation des CQP de la branche professionnelle.

### **Article 3**

#### *Référentiel de compétences et de certification du CQP « Employé de vente du commerce alimentaire de détail »*

##### **3.1. Domaines de compétences mis en œuvre dans le CQP**

Secteur de commerce alimentaire de détail.

Produits.

Vente et conseil.

Législation et réglementation.

Modes d'organisation de l'unité de vente.

Hygiène et sécurité alimentaire.

Sécurité et environnement.

##### **3.2. Durée maximale des actions de formation**

Les actions de formation comprennent, suivant les durées maximales suivantes :

- actions de positionnement : 14 heures ;
- formation en organisme de formation : 120 heures-150 heures ;
- formation interne en entreprise : 200 heures ;
- accompagnement dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience : 35 heures ;
- évaluation/certification : 7 heures.

##### **3.3. Référentiel de compétences et de certifications**

*(Voir tableau pages suivantes.)*

DOMAINES	ACTIVITÉS	COMPÉTENCES TRANSVERSALES	OUTILS D'ÉVALUATION	
			QCM	Entretien explicatif
Vente et fidélisation	Accueillir et découvrir le mobile d'achat	Accueillir, écouter et orienter le client  S'informer des besoins du client		x  x
	Accompagner l'achat et finaliser la vente	Peser les produits  Effectuer le rendu monnaie  Prendre congé du client		x  x  x
	Appliquer les règles d'hygiène	Avoir une tenue et une attitude de travail adaptées (individu)  Maintenir l'état de propreté et de rangement de l'unité de vente	x	x  x
	Hygiène et gestion de l'environnement	Gérer les emballages, consommables et déchets de l'unité de vente en appliquant les règles de tri des déchets de l'entreprise (cartons, papier, verre, bois, plastiques et déchets organiques, emballages consignés)  Appliquer les règles de bonnes pratiques en matière de consommation d'énergie (eau, électricité, gaz)	x  x	
Législation et réglementation	Appliquer la législation et la réglementation	Appliquer la réglementation sur la conservation des produits (DLC/DLUO) et la vente  Suivre la réglementation sur l'étiquetage des produits (traçabilité...)  Identifier les signes et les sigles de la qualité et de l'origine des produits (SIQO). Ex. : label, catégories, AOC, AOP, bio...	x  x  x	
		Respecter la réglementation du travail (droit, convention collective, contrat de travail, règlement intérieur)	x	
	Gérer les stocks	Réceptionner la marchandise en pointant le bon de livraison  Réassortir les rayons (rotation des produits, occupation de l'espace « facing » ...)	x  x	

DOMAINES	ACTIVITÉS	COMPÉTENCES TRANSVERSALES	OUTILS D'ÉVALUATION	
			OCM	Entretien explicatif
Sécurité		Réaliser l'inventaire et saisir les stocks	x	
	Gérer le temps de travail	Planifier son travail en respectant les missions, les consignes et le temps imparti	x	
	Assurer la sécurité du personnel	Respecter les consignes de sécurité liées à la législation	x	
		Respecter les règles de sécurité dans l'utilisation des outils et du matériel et porter les protections nécessaires	x	
	Assurer la sécurité de l'unité de vente/du client	Respecter les règles de sécurité sur le point de vente	x	

DOMAINES	ACTIVITÉS	COMPÉTENCES MÉTIERS	OUTILS D'ÉVALUATION	
			OCM	Entretien explicatif
Produits	Identifier et se tenir informé sur les principaux types de produits (rayons, familles)	Lister les cinq rayons et les familles de produits	x	
	Distinguer les modes de production et de saisonnalité	Décrire les différentes matières premières et les bases des processus de fabrication	x	
	Identifier les saveurs et qualités organoleptiques du produit (amer, acide, sucré, salé, umami)	Décrire les saveurs et les caractéristiques organoleptiques des produits (visuelles, olfactives, gustatives)		x
	Informier le client sur les modes de conservation des produits	Décrire les modes de conservation du produit (température, luminosité, lieu et durée de stockage, emballage)	x	

DOMAINES	ACTIVITÉS	COMPÉTENCES MÉTIERS	OUTILS D'ÉVALUATION	
			OCM	Entretien explicatif
Présentation des produits	Proposer un service complémentaire au client	Prendre les commandes Effectuer des livraisons à la voiture Participer à la préparation de demandes spéciales		x
	Informar le client sur la composition, les qualités nutritionnelles du produit et les précautions alimentaires	Informar sur les précautions alimentaires générales	x	x
	Répartir les produits dans leur zone de stockage en vue de leur optimisation	Répartir les produits dans leur zone de stockage selon les règles et méthodes de conservation et de sécurité en vigueur (température, luminosité, inflammabilité, toxicité...)	x	x
	Utiliser les outils et le matériel adaptés aux produits	Lister le matériel (corbeilles, présentoirs...) adaptés aux produits Lister les outils propres aux métiers	x	x
	Installer, présenter les produits suivant leurs spécificités et le type d'unité de vente	Disposer les produits dans les rayons dédiés en respectant les conditions d'accessibilité famille, nature, taille, association de produits, température (harmonie des couleurs, esthétique)		x
	Adapter la mise en scène des produits	Participer aux animations et actions commerciales		x
	Emballer les produits	Choisir l'emballage adapté à la taille et à la nature du produit (barquette, sachet, sac, carton...) Réaliser un pliage d'emballage spécifique au produit Préparer les produits au transport	x	x
	Effectuer l'étiquetage des produits	Placer les étiquettes sur les produits et les supports de présentation	x	x

DOMAINES	ACTIVITÉS	COMPÉTENCES MÉTIERS	OUTILS D'ÉVALUATION	
			OCM	Entretien explicatif
Hygiène et sécurité alimentaire	Appliquer les règles d'hygiène spécifiques au type d'activité (préparation, conservation, manipulation, vente, protection, emballage...)	Appliquer les règles d'hygiène liées aux produits suivant le type d'activité (préparation, conservation, manipulation, vente)	x	x
Sécurité du personnel, santé au travail	Appliquer les règles de sécurité et de santé au travail dans son activité	Respecter les règles de sécurité liées aux situations professionnelles (machines, transpalettes, ergonomie des postes de caisse, gestes et postures, tranches, port de charge...)	x	x

## Article 4

### *Dispositions diverses*

#### 4.1. Suivi de l'accord

Les signataires du présent accord s'appuient sur l'AFFLEC pour porter à la connaissance des entreprises ses dispositions (journaux professionnels, brochures, site internet, [www.afflec.fr](http://www.afflec.fr), etc.).

Elles désignent l'AFFLEC pour sa mise en œuvre et sa gestion.

Dans ce cadre l'AFFLEC :

- assure les relations avec les prestataires de formation, les institutions relatives à la formation professionnelle, les candidats à un CQP selon les modalités établies par les avenants créant les CQP ;
- assure l'organisation des commissions d'évaluation et les relations avec les jurys desdites commissions ;
- réalise toute autre action relative à la mise en œuvre des CQP.

#### 4.2. Formalités administratives

Le présent accord sera déposé à la DIRECCTE et au greffe du conseil de prud'hommes de Paris.

Les signataires conviennent de demander, sans délai, l'extension du présent avenant.

La FNDPL est chargée de la réalisation des formalités nécessaires.

Fait à Paris, le 16 décembre 2013.

Suivent les signatures des organisations ci-après :

#### **Organisations patronales :**

FNDPL ;  
FNDE ;  
UNFD.

#### **Syndicats de salariés :**

FS CFDT ;  
FGTA FO ;  
FNAA CFE-CGC.