

TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ COMMERCIAL

Code RNCP : 37099

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
<p>Mettre à disposition des clients les produits de l'unité marchande. Accueillir les clients et répondre à leur demande dans un environnement omnicanal.</p> <p>Métiers visés : Employé de libre-service, Employé commercial, Équipier de commerce, de drive, Équipier polyvalent.</p>

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Toute personne qui souhaite travailler dans le commerce ou au contact de la clientèle.	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Avoir une bonne maîtrise du socle de base.	<p>Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation</p>

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
<p>Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org</p>	<p>Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.</p>

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
<p>Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Mars à Décembre. Entretien individuel et bilan.</p>	<p>Plateaux techniques ergonomiques et performants, 1 épicerie solidaire, 1 magasin de fleurs, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoires de langue, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 ordinateurs portables, connectés en réseau, équipés du pack office 365.</p>

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU	
<p>Approvisionner l'unité marchande. Assurer la présentation marchande des produits. Contribuer à la gestion et optimiser les stocks. Taiter les commandes de produits de clients. Accueillir, renseigner et servir les clients. Contribuer à l'amélioration de l'expérience d'achat. Tenir un poste de caisse et superviser les caisses libre-service.</p>	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant	
	Intitulé	Volume horaire
		Annuel
	Accueil	7
	CCP1 - Mettre à disposition des clients les produits de l'unité marchande dans un environnement omnicanal	182
	CCP2 - Accueillir les clients et répondre à leur demande dans un environnement omnicanal	175
	Total heures de formation	364
	Total des heures d'examen	2,75

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
<p>Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Évaluations en cours de formation : ECF. Mise en situation professionnelle. Questionnement à partir de productions. Entretien final. Évaluation de la certification au travers de la session titre ou par capitalisation des blocs de compétences, si session CCP. En cas de validation partielle, le candidat peut se présenter aux autres CCP constitutifs du titre professionnel dans un délai d'un an suivant la session de certification sans avoir à suivre la formation.</p>	<p>Diplôme de niveau 3 TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ COMMERCIAL selon le référentiel du Ministère du Travail.</p>
POURSUITE DE FORMATION	
<p>CAP Primeur. CAP Crémier Fromager. TP Conseiller de vente.</p>	
DURÉE	EFFECTIFS
<p>357 heures de formation en centre avec des semaines de 14 heures essentiellement et quelques semaines complètes. 2,75h d'examen en fin de formation.</p>	<p>Effectif par groupe : minimum 16, maximum 30</p>
DATES	HORAIRES
<p>Selon le calendrier prévisionnel annexe 2.</p>	<p>Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière</p>
LIEU	TARIFS
<p>Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac</p>	<p>Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.</p>