

### ❖ Appellations

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Épicier / Épicrière                          | <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.

## ❖ Compétences de base

Savoir-faire	Savoirs
<input type="checkbox"/> Disposer des produits sur le lieu de vente <input type="checkbox"/> Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation <input type="checkbox"/> Accueillir une clientèle <input type="checkbox"/> Proposer un service, produit adapté à la demande client <input type="checkbox"/> Contrôler l'état de conservation d'un produit périssable <input type="checkbox"/> Retirer un produit impropre à la vente <input type="checkbox"/> Renseigner le support de suivi de traçabilité des marchandises (dates de livraison, relevés des températures, numéros de lot, ...) <input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks <input type="checkbox"/> Définir des besoins en approvisionnement <input type="checkbox"/> Préparer les commandes <input type="checkbox"/> Entretenir un espace de vente <input type="checkbox"/> Entretenir un poste de travail <input type="checkbox"/> Nettoyer du matériel ou un équipement	R <input type="checkbox"/> Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable, ...) R <input type="checkbox"/> Techniques d'inventaire S <input type="checkbox"/> Logiciels de gestion de stocks Se <input type="checkbox"/> Argumentation commerciale C <input type="checkbox"/> Gestes et postures de manutention Cr <input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements C <input type="checkbox"/> Techniques de vente C <input type="checkbox"/> Stockage de produits alimentaires C <input type="checkbox"/> Chaîne du froid Cr <input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire R <input type="checkbox"/> Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, ...) R R

## ❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs
<input type="checkbox"/> Vendre des produits ou services	E <input type="checkbox"/> Boucherie <input type="checkbox"/> Produits de boulangerie <input type="checkbox"/> Charcuterie <input type="checkbox"/> Chocolats, confiserie <input type="checkbox"/> Épicerie salée <input type="checkbox"/> Épicerie sucrée <input type="checkbox"/> Fromagerie, crèmerie <input type="checkbox"/> Fruits et légumes <input type="checkbox"/> Produits de pâtisserie <input type="checkbox"/> Poissonnerie <input type="checkbox"/> Produits biologiques <input type="checkbox"/> Produits diététiques <input type="checkbox"/> Produits exotiques <input type="checkbox"/> Produits traiteurs et rôtisserie <input type="checkbox"/> Produits vins et spiritueux

## ❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
		<input type="checkbox"/> Variétés de poissons <input type="checkbox"/> Types de pain <input type="checkbox"/> Types de produits de charcuterie <input type="checkbox"/> Types de cépages (ampélographie) <input type="checkbox"/> Caractéristiques des vins <input type="checkbox"/> Types de lait <input type="checkbox"/> Caractéristiques des fromages <input type="checkbox"/> Variétés de fruits et légumes <input type="checkbox"/> Variétés de viandes
<input type="checkbox"/> Réaliser la coupe de produits frais <input type="checkbox"/> Dresser des plats pour le service <input type="checkbox"/> Réaliser la mise en rayon	R R 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 de conditionnement
<input type="checkbox"/> Cuire des produits alimentaires	R	<input type="checkbox"/> Modes de cuisson des aliments
<input type="checkbox"/> Conditionner un produit de la mer <input type="checkbox"/> Transformer un produit de la mer <input type="checkbox"/> Mettre en place/rafraîchir l'étal (glace, décoration), disposer les poissons, crustacés et coquillages et afficher les prix	R R R	<input type="checkbox"/> Dressage de plateaux de fruits de mer
<input type="checkbox"/> Préparer des sandwiches <input type="checkbox"/> Préparer des salades	R R	
<input type="checkbox"/> Encaisser le montant d'une vente	C	<input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement
<input type="checkbox"/> Livrer une commande	R	
<input type="checkbox"/> Réaliser un inventaire	C	
<input type="checkbox"/> Réaliser une gestion administrative <input type="checkbox"/> Réaliser une gestion comptable	C C	<input type="checkbox"/> Outils bureautiques <input type="checkbox"/> Chiffrage/calcul de coût <input type="checkbox"/> Gestion administrative <input type="checkbox"/> Gestion comptable

## ❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire	Savoirs
<input type="checkbox"/> Réceptionner un produit <input type="checkbox"/> Vérifier la conformité de la livraison	Rc C
<input type="checkbox"/> Réaliser le comptage des fonds de caisses	C <input type="checkbox"/> Règles de tenue de caisse

## ❖ 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"/> Supermarché (400 à 2500m²) <input type="checkbox"/> Supérette (120 à 400m²)	<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> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>D1107 - Vente en gros de produits frais</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>D1505 - Personnel de caisse</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	<b>D1507 - Mise en rayon libre-service</b> <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

## ❖ Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>G1603 - Personnel polyvalent en restauration</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1101 - Boucherie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1102 - Boulangerie - viennoiserie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1103 - Charcuterie - traiteur</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1105 - Poissonnerie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>
<b>D1106 - Vente en alimentation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>	<b>D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>