

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

EMPLOYÉ DE LIBRE SERVICE

GRETA de l'Essonne (91)
Lycée Pierre Mendès France - Ris-Orangis

OBJECTIFS

La formation professionnalisante d'employé de libre service doit permettre une maîtrise de réception des marchandises. L'apprenant doit être capable au terme de la formation de participer à la tenue des réserves, au rangement des produits et à leur préparation en vue de leur mise en rayon. Il remplit les linéaires lors des livraisons, lors des réapprovisionnements et à l'occasion de la mise en place des opérations commerciales. Il garantit le balisage et l'étiquetage des produits en rayon, veille en permanence à la propreté du rayon ou du point de vente. Il effectue de façon régulière des comptages de stocks pour la préparation des commandes ou la réalisation d'inventaires. Il accueille le client, l'aide à choisir ses produits, le sert, procède à l'enregistrement des articles vendus et à l'encaissement des règlements. Par son action au quotidien, il participe à la lutte contre la démarque et à la mise en oeuvre de la politique de responsabilité sociétale de son entreprise (RSE).

CONTENU

"Approvisionner un rayon ou un point de vente : Préparer les marchandises en vue de leur mise en rayon Assurer la présentation marchande des produits dans le magasin Participer à la gestion et à l'optimisation des stocks d'un rayon

Accès à L'emploi : Appui à la rédaction de Cv et LM, Simulations d'entretiens d'embauche, présentation des sites de recherche d'emploi spécialisé (ex: ASH), sensibilisation aux réseaux sociaux professionnels (ex :Linkedin),travail sur les savoirs être

Sauveteur Secouriste du Travail : Être capable d'exercer son rôle dans le champ de la prévention au sein de son entreprise. Être capable de faire face à une situation d'accident du travail pour protéger, examiner, faire alerter et secourir. Être capable de repérer les dangers d'une situation de travail et d'en informer sa hiérarchie.

Pratiques numériques : Certificat Pix - Utiliser les logiciels du Pack Office dans un cadre professionnel - Utiliser internet et les réseaux sociaux pour communiquer

Sensibilisation aux normes HACCP : Intégrer dans sa pratique les directives de la législation et de la démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire S'initier aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaires s'inscrivant dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS) Connaître les produits d'entretien et leur application S'initier aux procédures HACCP aux différents postes de travail Participer à la conception du plan de nettoyage de la cuisine et de ses annexes dans une démarche de type HACCP S'initier à l'entretien des locaux et matériels en restauration

Soft skills : Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service : Travailler en équipe :: adapter sa posture à son milieu professionnel :: prendre la parole :: gérer son temps :: apprendre à apprendre.

Sensibilisation à la RSE : Présentation synthétique des grands principes de la RSE et du Développement durable. Présentation de cas pratiques en développement durable sur la filière du commerce. Présentation de la norme Iso 26000"

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Salarié

DURÉE

De 420 h, dont 140 h en entreprise

DATES

Date de début : 09 septembre 2024

Date de fin : 12 décembre 2024

PRÉ-REQUIS

Sur positionnement

Cette formation est tout public est s'adresse à des personnes qui souhaitent obtenir des compétences dans la gestion de la chaîne d'approvisionnement des linéaires commerciaux au sein des chaînes de distribution mais qui peut également concerner des structures plus petites de vente en libre service et ceux dans tous les secteurs du commerce, de l'équipement et l'habillement de la personnes aux produits non alimentaires et alimentaires. Maîtrise de la langue française orale et écrite
Maîtrise du

NIVEAU DE SORTIE

Sans niveau

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

[Conditions générales de vente consultables ici](#)

"En cas de force majeure, le GRETA pourrait être amené à réaliser la formation à distance, sur les modules permettant d'être réalisés selon cette modalité"

FINANCEMENT

- Auto-financement
 - Région Ile-de-France
 - Entreprise et OPCO
- Plan de développement des compétences

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Commerce, marketing

CONTACT

Greta de l'Essonne
01 64 90 91 91
candidatures@greta-essonne.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Catherine BENSOUSSAN
greta.essonne@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accessibilité aux personnes en situation de Handicap
Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite