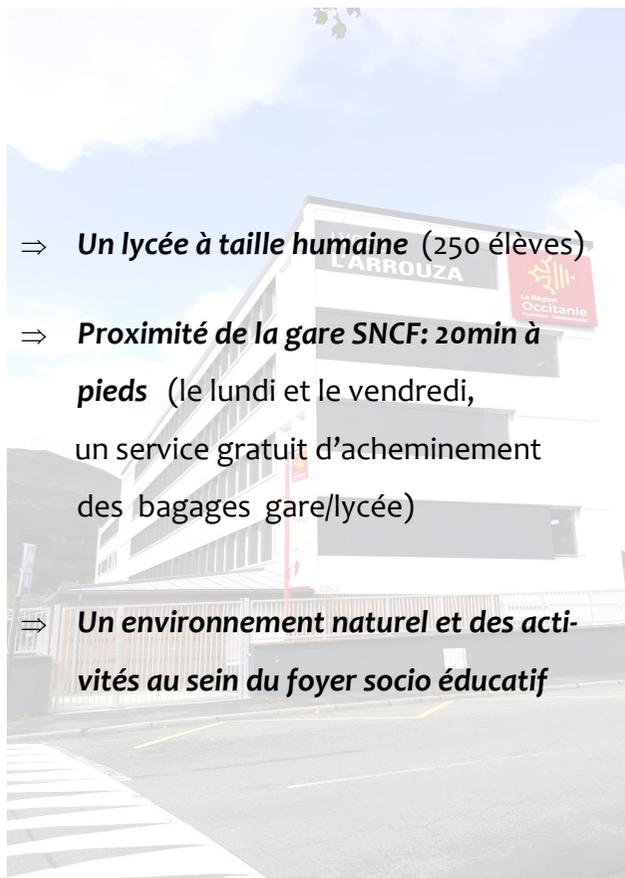


LES DEBOUCHES

- Vie active
- 1er BAC Pro Commerce Vente option A
- BTS Technico Commerciale
option Alimentation et Boissons



- ⇒ **Un lycée à taille humaine** (250 élèves)
- ⇒ **Proximité de la gare SNCF: 20min à pieds** (le lundi et le vendredi, un service gratuit d'acheminement des bagages gare/lycée)
- ⇒ **Un environnement naturel et des activités au sein du foyer socio éducatif**

NOUS CONTACTER

LYCEE DES METIERS HÔTELLERIE RESTAURATION COM- MERCE WEB MARKETING DE L'ARROUZA

28 Boulevard Roger Cazenave

B.P. 707

65107 LOURDES Cedex

Tel : 05.62.42.73.90

Fax : 05.62.94.28.65

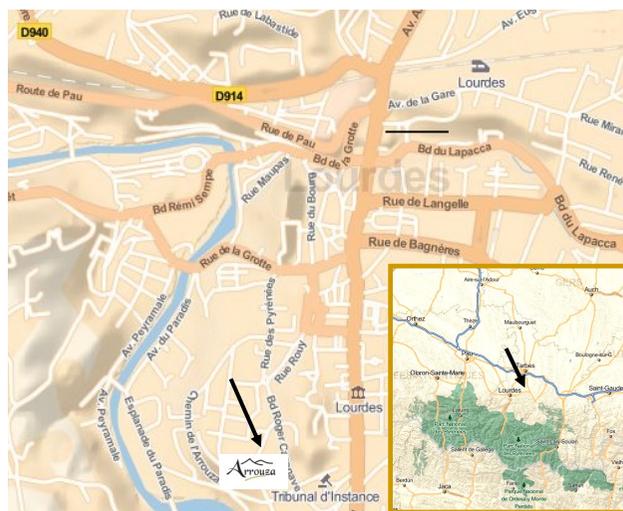
Mail : 0650014m@ac-toulouse.fr

<http://arrouza.entmip.fr/>

CONTACT :

Chef d'Etablissement
Anne CLAVE

**Directeur Délégué aux Formations
Professionnelles et technologiques**
Frédéric DELGA



Lycée des métiers de l'Hôtellerie Restauration,
du Commerce et du Web-Marketing

**Certificat de Spécialisation
Vendeur Conseil en Alimentation
Par apprentissage**

**Faites le choix d'une formation
professionnelle et diplômante**

PORTES OUVERTES

Samedi 09 mars 2024 de 9h00 à 13h00

Mercredi 15 mai 2024 de 13h00 à 17h00



LES ENSEIGNEMENTS

STRATÉGIE DE FORMATION ACCÈS

SUR DES THÈMES PROFESSIONNELS

(PLAISIR SUCRÉ, ATELIER PRODUITS LOCAUX, ATELIER SMOOTHIES, ...)

Sur une base horaire de 35h/semaine

- ◆ Valorisation de l'offre de produits alimentaires dans le cadre d'une démarche qualité
 - approvisionnement en produits alimentaires
 - mise en valeur de l'offre
- ◆ Mise en œuvre, personnalisation et développement de la relation client
 - conseil et vente au client
 - fidélisation et développement de l'activité commerciale
- ◆ Langues étrangères
 - anglais
 - espagnol
- ◆ Sciences appliquées à l'alimentation

Aide à l'apprentissage

Aide à la recherche d'entreprise

Aide à la mise en place du contrat

Aide au permis de conduire

Aide au transport et restauration sur le centre de formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquisitions des compétences liées aux techniques de mise en valeur et de vente de produits alimentaires locaux

Fidéliser et conseiller la clientèle

Acquérir des compétences en gestion de stock et communication

Acquérir des compétences en sécurité et hygiène alimentaire

Acquérir des compétences en langues vivantes

40 semaines en entreprise

12 semaines en centre de formation

Pour quels métiers ?

Le titulaire du certificat de spécialisation Vendeur Conseil en Alimentation occupera des postes dans des espaces de vente alimentaire de proximité, sédentaire ou nomade, ces espaces ne seront pas obligatoirement couplés à un atelier de fabrication.

- ⇒ boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacier
- ⇒ Charcuterie traiteur
- ⇒ Rôtisserie volailles
- ⇒ Poissonnerie
- ⇒ Commerce de primeurs
- ⇒ Fromagerie crèmerie
- ⇒ Epicerie fine
- ⇒ Commerce de vins et spiritueux
- ⇒ Commerce mixte de produits locaux
- ⇒ Tous les rayons traditionnels de la grande distribution

VOS QUALITÉS

Adaptabilité	Esprit de synthèse
Dynamisme	Sens commercial
Esprit d'équipe	Disponibilité
Curiosité	Motivation
	Rigueur