

Vendeur Conseil Omnicanal



CERTIFICATEUR : CCI FRANCE

RNCP 36865 - ENREGISTRÉ LE 29 SEPTEMBRE 2022

BAC, NIVEAU 4 - N°UAI : 0360777Z - CODE DIPLÔME : 46C3120C



OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le titulaire du titre Vendeur Conseil Omnicanal sera capable de :

- Contribuer à l'animation de la relation clients multicanale
- Collaborer à l'aménagement physique, au fonctionnement et à l'attractivité des espaces de vente
- Conseiller le client et réaliser une vente dans un contexte omnicanal



PROGRAMME

BLOC 1 : CONTRIBUTION À L'ANIMATION DE LA RELATION CLIENTS MULTICANALE (143,5 H)

Intégrer la culture de l'entreprise
Appliquer la réglementation à la protection des données personnelles
Préparer la prospection multicanale
Mettre en œuvre la prospection multicanale
Accueillir et orienter le client dans son parcours d'achat multicanal
Animer l'expérience client

BLOC 2 : COLLABORATION À L'AMÉNAGEMENT PHYSIQUE, AU FONCTIONNEMENT ET À L'ATTRACTIVITÉ DES ESPACES DE VENTE (59,5 H)

Réceptionner et inventorier les produits
Appliquer les postures d'hygiène et de sécurité
Valoriser les produits dans l'espace de vente

BLOC 3 : CONSEIL CLIENT ET RÉALISATION DE VENTE DANS UN CONTEXTE OMNICANAL (160,5 H)

Maîtriser son offre et ses objectifs
Conseiller et vendre dans un contexte omnicanal
Tenir un poste de caisse et réaliser les encaissements
Communiquer à l'oral
Utiliser le traitement de texte et les tableurs

MATIÈRES TRANSVERSALES (45 H)

Rédiger des écrits professionnels
Savoir faire des calculs commerciaux

INTÉGRATION, PRÉPARATION ET SOUTENANCE FINALE (18,5 H)



Accessible aux personnes
en situation de handicap
Réfèrent handicap : 02 54 53 52 05

PUBLIC – PRÉREQUIS

Tout public
Recrutement sur dossier avec entretien de motivation
Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou avoir mené une année de seconde à son terme ou avoir une année d'expérience dans le secteur commerce/distribution

MÉTIERS VISÉS

Vendeur conseil omnicanal, employé libre-service, vendeur-conseil, conseiller de vente, vendeur en alimentaire et non alimentaire...

PÉDAGOGIE

Face à face pédagogique alternant cours magistraux et mises en situation professionnelle (dont jeu d'entreprise)
E-learning sur une plateforme collaborative
Salles dédiées aux pédagogies actives, collaboratives
Salles informatiques avec logiciels spécifiques à la formation
Apprenants encadrés par un responsable de formation et une équipe de formateurs issus du milieu professionnel

MOYENS ET OUTILS

Supports de cours, vidéos, cas pratiques, plateformes collaboratives et interactives
Assistances technique et pédagogique appropriées
Contact : 02 54 53 52 90

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Évaluations par blocs de compétences (dossiers, épreuves écrites et orales)
Mémoire professionnel et soutenance finale

DURÉE

427 heures

RYTHME D'ALTERNANCE

3 semaines en entreprise/1 semaine au Campus

DATE FOMATION

Du 17/09/2024 au 28/08/2025

PRIX

7 695 €/alternant/an

Pour aller plus loin et découvrir toute notre offre
de formations, rendez-vous dès à présent sur

www.campus-centre.fr



CONTACT

BENJAMIN BEURRIER

16 Place Saint Cyran
36 000 CHATEAUROUX
02 54 53 52 13
benjamin.beurrier@indre.cci.fr

Siret : 183 600 014 000 58
N° d'activité formation : 2436P000136

