



# STAGE DE PERFECTIONNEMENT PRODUITS D'ÉPICERIE

FORMATION EN CINQ JOURS



# STAGE DE PERFECTIONNEMENT DEVENIR ÉPICIER·ÈRE

Cette formation est dédiée aux professionnels (salariés ou non) et futurs professionnels du secteur des commerces de l'épicerie. Elle permet aux porteurs de projet d'appréhender en amont les étapes essentielles à la reprise ou à la création d'une boutique.



## Les objectifs

- Définir un projet de création ou de reprise d'une épicerie
- Constituer un assortiment
- Les matériels et équipements
- Maîtriser les bases de la législation d'un point de vente
- Maîtriser la réglementation des produits réglementés
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité des aliments
- Gérer les stocks



## Les dates des sessions

### A Toulouse :

- du 17 au 21 mars 2025
- du 15 au 19 septembre 2025

### A Paris :

- du 14 au 18 octobre 2024
- du 07 au 11 avril 2025
- du 07 au 11 juillet 2025
- du 13 au 17 octobre 2025

# LES INFOS PRINCIPALES



**Formation en 35 heures**  
soit 5 jours



**Une expertise métier**  
grâce à notre réseau et  
aux formateurs



**45 € / heure de formation**  
soit 1 575 € HT (1 890 € TTC)  
pour les entreprises



**Une prise en charge**  
selon votre situation  
(salarié, demandeur  
d'emploi, particulier...)



**Attestation de formation**  
"Maîtrise de l'hygiène et sécurité des aliments"



## Au programme

### Jour 1 : Le métier

- Passeport pour la profession d'épicier
- La proximité : un métier au quotidien
- Diversifier son offre
- Diagnostic de reprise d'un magasin
- La relation client et fournisseurs
- Etude de faisabilité

### Jour 3 : Les produits de l'épicerie

- Etiquetage des produits et affichage des prix
- Erreurs et anomalies
- Fixer le prix et calculer un prix de vente
- Labels et certifications
- Réaliser un inventaire

### Jour 2 : Le local commercial

- Spécificité du bail épicerie
- Equipement matériel d'une épicerie
- Construire une gamme de produits
- Marchandisage

### Jour 4 : Les produits réglementés

- Les produits frais, secs et liquides
- Les eaux et jus de fruits
- Les vins, bières et spiritueux

### Jour 5 : Maîtrise de l'hygiène et sécurité des aliments

- Les bonnes pratiques d'hygiène en épicerie
- Le HACCP
- Les réglementations en vigueur

# POURQUOI SE FORMER AU CIFCA ?



## Une école de référence

Créé et administré par trois fédérations professionnelles nationales des commerces de l'alimentation, le Cifca est un centre de formation dédié aux entreprises de ce secteur.

## Une formation en alternance pour se professionnaliser

Les plus : être dans le monde professionnel, apprendre en pratiquant, prise en charge du coût de formation, une rémunération...



## Un réseau d'entreprise développé

De par sa spécialisation et son historique fort, le Cifca entretient des relations de confiance avec de nombreux partenaires et vous aide dans votre recherche de contrat.

## Un accompagnement personnalisé

Centre de formation à échelle humaine, l'équipe du Cifca peut assurer un suivi approfondi de chaque apprenant.



Version du 01/01/2024

### CAMPUS PARIS

 14 rue des Fillettes  
75018 Paris

 01 55 26 39 70

### CAMPUS TOULOUSE

 146-200 avenue des Etats-Unis  
31200 Toulouse

 05 61 00 21 23

Le Cifca est certifié Qualiopi au titre des actions suivantes :

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage

### & POUR RESTER EN CONTACT...

 [contact@cifca.fr](mailto:contact@cifca.fr)

[www.cifca.fr](http://www.cifca.fr)

