

En entrées et sorties permanentes



Durée

Une action de professionnalisation de **10 mois** en alternance entre l'entreprise et h₃O.
Rythme d'alternance : **1 à 2 jours** en centre de formation, le reste du temps en magasin.

Validation

Certificat de formation h₃O + CQP* ou reconnaissance convention collective.

Pour qui ?

Salariés en phase d'intégration • Salariés désirent évoluer ou ayant évolué dans leur fonction • Personnes en reconversion professionnelle ou souhaitant valider leurs

compétences par un diplôme ou une qualification professionnelle • Demandeurs d'emploi

Programme

- LA RELATION CLIENT
- LA GESTION DU RAYON
- LA VENTE ADDITIONNELLE
- LA CONNAISSANCE DES PRODUITS
- LE LIBRE-SERVICE BOUCHERIE
- LES TECHNIQUES BOUCHÈRES

LES ATOUTS DE LA FORMATION h₃O :

- > Des groupes à effectifs réduits.
- > Des formateurs issus du terrain.
- > Ateliers de découpe et de désossage.

*sous réserve que l'entreprise soit membre de la branche du commerce à prédominance alimentaire.

Renseignements & Inscriptions



Johannie PEIGNET
Commerciale
02 40 74 56 56
06 83 92 75 15
jpeignet@h3o-rh.fr



Toute l'actualité de la formation professionnelle sur notre page Facebook **h₃O Job et Formation !**

Accompagnateur de richesses humaines www.h3o-rh.fr

