



SPÉCIALISTE DES PRODUITS DU TERROIR ET DE LA MER

École internationale des
ARTISANS DE PARIS

Être **spécialiste des produits du terroir et de la mer**, c'est entrer dans l'univers des produits alimentaires de **qualité**, des producteurs et du terroir ainsi que de la **gastronomie**. Le spécialiste sélectionne les produits pour en garantir la qualité : il **conseille**, **fidélise** sa clientèle et veille à la **diversité** de son offre. L'ADN d'un spécialiste est de susciter l'émotion et de faire vivre une expérience unique à ses clients.

Être un spécialiste des produits du terroir et de la mer, au-delà d'un métier que l'on apprend, c'est une passion à partager.

Le titre professionnel Vendeur Conseil en Magasin Option Spécialiste des produits du terroir et de la mer est composé de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 13620 - niveau 4](#)

Un savoir-faire et un savoir-être sur mesure :

- Développer sa connaissance des produits et contribuer à l'animation de l'espace de vente ;
- Vendre et conseiller le client ;
- Accéder à un niveau de culture générale permettant de connaître l'environnement de l'artisanat et les produits de l'univers des produits du terroir / de la mer.

Une formation, en 1 an, accessible
par la voie de l'apprentissage.



**Une forte dimension
numérique**

Quelles conditions d'admission ?

Agé(e) de 16 à 29 ans inclus, cette formation vous est accessible par la voie de l'apprentissage.



Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessibles nos formations. Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont.

Les méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise ;
- Interventions de Meilleurs Ouvriers de France, d'experts et de grands noms du métier ;
- Immersion dans les lieux de création et de production ;
- Initiation aux métiers par des formations courtes sur nos plateaux techniques, avec nos professeurs/formateurs.

Les modalités d'évaluation

- Examens finaux : épreuves écrites et orales ;
- Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral ;
- Etude de cas ;
- Evaluation des pratiques en entreprise.

L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme.

Les informations complémentaires

DURÉE ET HORAIRES

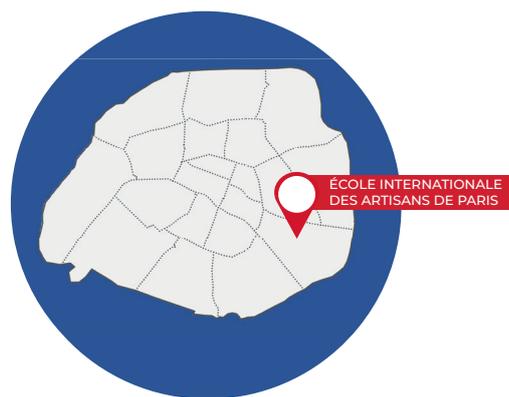
- **420h** de formation pendant 1 an (hors vacances scolaires)
- Rythme d'alternance

LE STATUT DE L'APPRENTI

Contrat d'apprentissage :

- Financement de la formation par les Opérateurs de Compétences ;
- **Pour l'entreprise**, une aide au recrutement d'un apprenti ;
- **Pour l'apprenti**, une formation rémunérée, une aide au permis de conduire, la validation d'un diplôme.

**ÉCOLE INTERNATIONALE
DES ARTISANS DE PARIS**
un établissement de la
CMA Île-de-France



Contact
Manuëla ROMAN
CMA IDF Paris
72 rue de Reuilly - 75012 Paris
06 33 29 88 24
manuela.roman@cma-idf.fr

version 06/2021

www.cma-paris.fr

