

Le Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)



Une démarche intéressante pour l'entreprise et le salarié

Le Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) a été créé par la branche professionnelle du commerce à prédominance alimentaire et est délivré par la CPNE.

Le CQP est un dispositif qui permet au plus grand nombre de se professionnaliser et de se qualifier rapidement au sein de l'entreprise. Le salarié devient acteur de son évolution professionnelle : il agit par sa motivation tout au long de sa formation et peut aussi bénéficier de la validation d'acquis de son expérience professionnelle (VAE). Le CQP apparaît alors comme un outil indispensable qui non seulement permet à chacun d'avancer dans son propre parcours mais aussi à l'entreprise d'optimiser les ressources humaines et les compétences.

Comment est-elle mise en place ?

C'est uniquement à l'entreprise que revient le choix d'effectuer une démarche CQP. Elle la propose à ses salariés choisis pour leur motivation et leur profil. Un tuteur suit le salarié durant toute sa formation. Après chaque module de formation effectué, le salarié met en pratique ses acquis et évalue ses connaissances avec son tuteur. Ce suivi se fait au fur et à mesure de la formation à l'aide d'un livret de suivi. Ce dossier une fois rempli est envoyé à la CPNE et sert de base à la validation du CQP.



Les qualifications visées aujourd'hui par les CQP du Commerce et de la distribution sont :

→ **EMPLOYÉ DE COMMERCE**

Il travaille sur la surface de vente (rangement et présentation des rayons, manutention, marquage produits, réapprovisionnement) et à la caisse. Il a une relation privilégiée avec le client qu'il doit accueillir, orienter et renseigner.

→ **MANAGER DE RAYON**

Il gère un rayon (gestion administrative et financière), il a une fonction commerciale (définition des prix, mise en œuvre des promotions etc...) et il anime son équipe suivant la politique management du magasin et de la société.

→ **VENDEUR DE PRODUITS FRAIS TRADITIONNEL**

Il a pour mission principale la vente. Il est spécialisé dans un rayon : charcuterie-traiteur-fromages, boulangerie-pâtisserie, marée, fruits et légumes, fleurs et plante.

→ **PRÉPARATEUR DE COMMANDES**

Il a pour mission principale la préparation matérielle des commandes des clients donneurs d'ordres (magasins), en procédant à la manutention des produits.

→ **BOUCHER**

Il a pour mission principale la préparation des produits carnés dont il a la responsabilité en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité. Il accueille, conseille la clientèle sur les produits de son rayon. Le boucher participe aussi à la gestion de son rayon (commandes, contrôle, gestion...)

→ **MANAGER DE PETITES UNITÉS COMMERCIALES**

Il assure le fonctionnement de son magasin (responsable de sa gestion et de ses résultats), il met en œuvre et respecte le concept commercial de son entreprise et coordonne son équipe. Il peut exercer ses responsabilités en magasin de proximité ou en maxi-discount.

Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Le secteur du commerce et de la distribution à prédominance alimentaire est très favorable à la VAE.

Dès la conception, la CPNE a prévu les outils pour un accès au CQP par la VAE.

Aujourd'hui, 80 % des CQP validés pour les salariés le sont dans le cadre d'une VAE.