ICOP
FORMATIONS

CQP VENDEUR/SE CONSEIL CAVISTE

LE CQP

Vous avez le sens du contact ? Vous êtes curieux(se) et attiré(e) par le secteur des vins et spiritueux ? Agé(e) de plus de 18 ans, la formation Certification de Qualification Professionnelle Vendeur Conseil Caviste vous est ouverte sans condition de diplôme ! Vous pourrez acquérir une expérience et une qualification reconnue dans le secteur spécialisé des vins, bières et spiritueux.

Cette qualification favorisera votre intégration professionnelle tout en vous permettant de partager votre passion au plus grand nombre.

Mis en place par les professionnels du secteur, ce certificat, reconnu dans la convention collective du commerce de détail de fruits et légumes, épicerie et produits laitiers, est adapté aux besoins réels de l'entreprise, avec une orientation résolument opérationnelle.

OBJECTIFS DU DIPLÔME

Cette formation vous apportera la connaissance produits mais aussi la capacité d'assurer la mise en valeur et la commercialisation des vins, bières et spiritueux.

Vous saurez conseiller au mieux la clientèle sur la provenance des alcools, sur les techniques de dégustation et sur leurs conditions de conservation.

L'ICOP VOUS ACCOMPAGNE

Nous vous proposons une formation dynamique* qui inclut visites de salons, voyage d'étude, sorties terroir, cours de théâtre et coaching en communication.

Grâce notamment à des sessions de dégustation et de mise en situation pratique, vous appréhenderez au plus près vos futures réalités, comprenant les pratiques et les besoins du terrain, entourés et soutenus par nos enseignants majoritairement issus du milieu professionnel.

Nous mettons tout en œuvre pour contribuer à votre épanouissement et à votre réalisation à travers un accompagnement pédagogique et une aide individualisée.

Cette formation n'a pas vocation à la poursuite d'étude, mais vise bien l'insertion professionnelle, ainsi vous serez par la suite en mesure de diriger ou même d'ouvrir votre propre cave à vins.

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap** : un accompagnement personnalisé par un référent handicap vous est proposé.

*Taux de réussite : 100% - Taux d'insertion professionnelle : 75 % en 2021 -
Taux d'accomplissement : 100 % en 2020
** Pas de possibilité d'accueil pour les personnes à mobilité réduite

ICOP
FORMATIONS

LA FORMATION

La formation se déroule sur 12 mois, de septembre à septembre.
- cours : 476h*, dont 20h d'accompagnement (3 à 6 jours de cours par mois). Validation par une évaluation de fin de parcours** : mises en situation, QCM sur les vins, bières et alcools, entretien et présentation d'une action commerciale (dossier écrit). Des évaluations régulières durant toute la formation vous permettront de vous entrainer pour votre examen final (QCM, cas pratiques, examen blanc, entrainement oral ...)
- entreprise : 500 h de formation pratique en entreprise.

*Possibilité d'allégement du temps de formation par validation des blocs de compétences, en revanche la certification reste globale.
**La certification n'est reconnue par la FNDECB que dans le cadre d'un contrat de travail avec une entreprise de l'IDCC 3244

LES MATIÈRES ETUDIÉES & LES COMPÉTENCES ACQUISES

CONSEIL AUX CLIENTS

Qualités et conservation
Labels et mentions
Appelations d'origine
Accords mets et vins
Vins biologiques et en byodynamie
Conseils de dégustation et d'utilisation

CONNAISSANCES PRODUITS

Vins de Provence et de Corse, de Loire, de Bordeaux, d'Alsace, de Savoie et du Jura, du Sud-Ouest, de la Vallée du Rhône, du Beaujolais, de Bourgogne du Languedoc Roussillon, ...

Vins d'Europe et du nouveau monde

Vins doux
Vins effervescents et de Champagne

Whisky, rhums, eaux de vie, spiritueux, sakés et bières ...

Accord mets et vins

Procèdés d'élaboration
Appelation et Label
Vins biologiques et biodynamie

MISE EN VALEUR DE L'ESPACE DE VENTE

Mise en rayon et en valeur
Animation du point de vente
Support de communication
Entretien du point de vente
Organisation du vendeur conseil

VENTE ET RELATION CLIENT

Techniques de vente
Accueil, écoute et accompagnement
Prise de commande
Services et fidélisation
Tenue de caisse

RECEPTION, STOCKAGE ET APPROVISIONNEMENT

Réception des produits
Stockage et inventaire
Risques QHSE
Lutte contre le gaspillage alimentaire

INTÉGRER L'ICOP

L'inscription sera effective dés la validation de votre candidature.
Selon votre profil, vous pourrez intégrer l'ICOP tout au long de l'année en :

- Contrat de professionnalisation : CDD de 12 mois, formation financée intégralement par l'OPCO. Accessible aux jeunes de 18 à 25 ans et aux demandeurs d'emploi de plus de 26 ans

	Titulaire d'un titre ou diplôme non professionnel de niveau bac ou d'un titre ou diplôme professionnel inférieur au bac	Titulaire d'un titre ou diplôme à finalité professionnelle égal ou supérieur au niveau Bac
Moins de 21 ans	855,03 € (55% SMIC brut)	1 010,48 € (65% SMIC brut)
21 à 25 ans	1088,21 € (70% SMIC brut)	1243,67 € (80% SMIC brut)
26 ans et plus	1 554,58 € 100% SMIC brut)	

- Période de professionnalisation : financée intégralement par l'OPCO

- Reconversion professionnelle : AIF / CPF / Transistions pro / Autofinancement (tarifs sur le site internet. conditions particulières : nous contacter)

icop.fr - 04 42 01 16 13 - Rue de la Bastidonne 13400 Aubagne
contact@icopformations.fr