

# Créer un commerce de proximité - produits locaux (ambulant, fixe, vrac, avec petite restauration...) - 100690

<p><b>Financement</b></p> <p>Formation professionnelle continue Non conventionnée / sans dispositif</p> <p><b>Organisme responsable et contact</b></p> <p>SAVOIR FAIRE &amp; DECOUVERTE TOULOUSE Jérémie LIEURY 09.70.80.52.62 info@lesavoirfaire.fr</p> <p><b>Accès à la formation</b></p> <p><b>Publics visés :</b></p> <p>Demandeur d'emploi Jeune de moins de 26 ans Personne handicapée Salarisé(e) Actif(ve) non salarié(e)</p> <p><b>Sélection :</b></p> <p>Entretien</p> <p><b>Niveau d'entrée requis :</b></p> <p>Sans niveau spécifique</p> <p><b>Conditions d'accès :</b></p> <p>Sans objet</p> <p><b>Prérequis pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir lire, écrire, compter - Être en capacité physique d'apprentissage en situation, dans le cadre d'un atelier - Avoir une idée de projet.</li> </ul> <p><b>Contrat de professionnalisation possible ?</b></p> <p>Non</p>	<p><b>Objectif de la formation</b></p> <p>- Acquérir les bases techniques, pratiques, organisationnelles, commerciales, nécessaires à la création d'un commerce de proximité intégrant la vente de produits alimentaires locaux et bio - Être capable de faire des choix d'orientation concernant son projet et de prendre les décisions ad-hoc en terme d'investissement, de statuts, de modalités d'organisation... - Évaluer sa capacité et sa motivation à exercer ce métier.</p> <p><b>Contenu et modalités d'organisation</b></p> <p>Jour 1 : les principales composantes du métier Le projet d'épicerie : les conditions de réussite Fonctionnement en indépendant ou en réseau (et type de réseaux) L'implantation : Rural profond, bourg, grande ville, grande banlieue - caractéristiques L'approvisionnement en local - les spécificités Les choix éthiques : bio 100%, local, vrac, produits régionaux Construire sa gamme La relation aux producteurs, La relations aux clients Le type d'épicerie : Fixe, ambulant, avec ou sans activités annexes (petite restauration...) Jour 2 - Formation en situation - Fonctionnement d'une épicerie Fonctionnement au quotidien de l'épicerie et son lien au territoire Réception de marchandises Gestion des stocks et inventaires Relations aux clients Vente des produits en vrac Jour 3 Matin - Formation en situation - Fonctionnement d'une épicerie Le référencement de produits locaux : les trouver, les choisir, et créer une relation de partenariat avec les producteurs (complémentarité / concurrence) Tenir la caisse La relation client, la vente et ses outils (communication en magasin, vente par internet, partenariats...) Après-midi - Retour d'expérience, analyse, lien avec le projet de chacun et bilan des acquis préparation de la dernière journée en situation Jour 4 - L'organisation du travail - en lien avec la vie familiale et la qualité de vie recherchée Créer une « différenciation », une originalité, un service en plus Savoir passer une commande retour d'expérience : les acquis des temps en épicerie, et lien avec les projets de chacun Les outils de travail : camion, magasin... et leurs aménagements Jour 5 - création et gestion Les différents statuts le Calcul des marges et de la viabilité économique La réglementation (dont L'affichage produit, prix, provenance) Les investissement, le stock Le modèle économique La compta Les projets chaque participant a l'opportunité de préparer les contours de son projet et de le présenter La professionnelle apporte son éclairage et conseils, afin de faciliter les prises de décision Bilan Méthode pédagogique : Le jour 1 et 5 se déroulent en groupe. Les jours 2, 3 et 4 : apprentissage en situation, dans une épicerie. Une feuille de route, qui reprend les compétences à acquérir pendant la semaine, est</p> <p>...</p> <p>Parcours de formation personnalisable ?      <b>Oui</b>      Type de parcours      <b>Mixte</b></p> <p><b>Validation(s) Visée(s)</b></p> <p>&gt; Attestation de fin de formation</p> <p><b>Et après ?</b></p> <p>Suite de parcours <i>Non renseigné</i></p>
---	--

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00253318	du 18/10/2021 au 31/12/2022	Eymoutiers (87)	SAVOIR FAIRE & DECOUVERTE TOULOUSE	Non éligible	FPC	
00261830	du 01/01/2022 au 31/12/2022	Eymoutiers (87)	SAVOIR FAIRE & DECOUVERTE TOULOUSE	Non éligible	FPC	
00327475	du 02/01/2023 au 31/12/2024	Eymoutiers (87)	SAVOIR FAIRE & DECOUVERTE TOULOUSE	Non éligible	FPC	

**00392138**

du 26/09/2023 au  
31/12/2024

Eymoutiers  
(87)

**SAVOIR FAIRE &  
DECOUVERTE  
TOULOUSE**

Non  
éligible

FPC