

Créer une épicerie bio, vrac et locale : de l'idée au projet

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et
contact

SAVOIR FAIRE & DECOUVERTE
TOULOUSE

Guillaume Allouch
09.70.80.52.62
formations@lesavoirfaire.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarie(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Aucune condition d'accès

Prérequis pédagogiques :

Aucun diplôme requis, mais une motivation forte pour créer un commerce de proximité engagé. Intérêt pour l'approvisionnement local, l'économie sociale et solidaire, et la transition écologique. Une première expérience en gestion, commerce, ou relation clientèle est un plus, mais non obligatoire. Être prêt à travailler sur son projet personnel tout au long de la formation. Maîtrise de base des outils numériques (tableur, e-mail, recherches en ligne) pour la gestion commerciale.

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

A la fin de cette formation, vous serez en mesure de : Appréhender le métier dans sa généralité et définir votre projet Expérimenter le quotidien d'une épicerie locale Structurer l'aspect économique et commercial Finaliser et préparer la mise en œuvre de votre projet

Contenu et modalités d'organisation

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, ambulante, avec ou sans activités annexes (petite restauration, librairie, ateliers pédagogiques, lieu d'exposition d'oeuvres d'art...). **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 Retour d'expérience, analyse, lien avec le projet de chacun et bilan des acquis **Jour 3 - Formation en situation - Fonctionnement d'une épicerie** Les investissements, le stock Le modèle économique Le référencement de produits locaux : les trouver, les choisir, et créer une relation de partenariat avec les producteurs (complémentarité / concurrence) Tenir la caisse La vente et ses outils (communication en magasin, vente par internet, partenariats...) Retour d'expérience, analyse, lien avec le projet de chacun et bilan des acquis **Jour 4 - Formation en situation** Matin - Fonctionnement d'une épicerie L'espace nécessaire et son utilisation. L'impact écologique et l'éthique sociale de l'activité Les conditions sociales d'exercice du métier : l'organisation des tâches, le relationnel et les partenariats locaux, le mode de vie lié au métier, la compatibilité avec d'autres activités personnelles, etc.- Les parcours de formations et d'apprentissage La réglementation (dont L'affichage produit, prix, provenance) Retour d'expérience, analyse, lien avec le projet de chacun et bilan des acquis Après-midi - Préparation de son projet Les connaissances à maîtriser et compétences à développer avant de se lancer. Les différents statuts Le calcul des marges et de la viabilité économique La comptabilité Présentation des projets des apprenants - Eclairage et conseils de la professionnelle, afin de faciliter les prises

...
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00589009	du 01/03/2025 au 31/12/2030	Eymoutiers (87)	SAVOIR FAIRE & DECOUVERTE TOULOUSE		Non éligible	FPC