

**Vous êtes vendeur(euse) dans le secteur de la chocolaterie /confiserie artisanale ou intéressé(e) par ce secteur, et vous souhaitez perfectionner vos compétences, cette-ci est la certification pour vous**

## Présentation

Vous êtes vendeur(euse) dans le secteur de la chocolaterie/confiserie artisanale ou intéressé(e) par ce secteur, et vous souhaitez perfectionner vos compétences dans l'accueil et le conseil à la clientèle, dans les techniques commerciales et dans l'entretien de votre point de vente, cette formation répond à vos besoins.

## Admission

### Candidature

#### Modalités de candidature

Renseignements et inscription auprès du responsable de la formation :

Vincent MARCILHAC  
info@cygastronomie.fr

[contacter](#)

## Durée de la formation

3 mois

## Lieu(x) de la formation

- Site de Gennevilliers
- Autre\*\*\*\*

### Cours théoriques et pratiques

CY Cergy Paris Université - Site universitaire de Gennevilliers  
Avenue Marcel Paul, 92230  
Gennevilliers

Tel : [+33 \(0\)1 57 60 92 11](tel:+330157609211)

### Restaurants et ateliers pratiques

[Ecole Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant](#)

20 rue Médéric, 75017 Paris

Tel : [+33 \(0\)1 56 21 01 02](tel:+330156210102)

## Stage(s)

Non

## Langues d'enseignement

- Français

## Rythme

- Compatible avec une activité professionnelle

## Modalités

- Présentiel

## Programme

**Prochaines sessions en mai 2021.**

### LE PROGRAMME

- UE1 Connaissance du Cacao et du Chocolat > 28h
- UE2 Hygiène, sécurité et législation > 14h
- UE3 Stratégie commerciale et merchandising > 49h
- UE4 Techniques de vente et gestion des stocks > 28h
- UE5 Travaux pratiques à la boutique d'application > 42h

\*La formation se déroulera les lundi et mardi (et ponctuellement le mercredi)

## Renseignements

[info@cygastronomie.fr](mailto:info@cygastronomie.fr)

+33157609211