Panoralearn
Apprendre, simplement

ORGANISME DE FORMATION
DÉCLARATION 11 92 27647 92
V2 — JUIN 2026

PRÉPARATION OPÉRATIONNELLE À L'EMPLOI INDIVIDUELLE

Vendeur fruits & légumes.

Produits frais & distribution alimentaire

Former des candidats opérationnels pour une prise de poste rapide et durable — un parcours co-construit avec l'entreprise qui recrute.

175 h	105 h	70 h
DURÉE TOTALE	EN CENTRE	EN ENTREPRISE

« Un parcours co-construit avec l'entreprise, à partir des exigences réelles du poste. »

Formation en présentiel
Le Pré-Saint-Gervais (93)

09 56 50 68 59 panoralearn@gmail.com www.panoralearn.fr

01 Le parcours en un regard

Ce parcours prépare les participants aux compétences techniques, relationnelles et comportementales attendues dans les commerces de fruits et légumes, de produits frais et de distribution alimentaire. Il est construit **avec l'entreprise partenaire**, à partir des exigences réelles du poste à pourvoir.

CE QU'EN DISENT NOS PARTIES PRENANTES

96 %
de satisfaction des participants

92 %
de satisfaction des entreprises

90 %
de satisfaction des financeurs

Objectif général

Préparer les participants à occuper un poste de vendeur polyvalent en fruits et légumes ou produits frais, en développant les compétences pratiques, relationnelles et professionnelles attendues en magasin.

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

1. Organiser, approvisionner et maintenir un rayon propre, attractif et marchand.
2. Contrôler la qualité, la fraîcheur, la rotation et la présentation des produits.
3. Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de traçabilité et de chaîne du froid.
4. Accueillir, renseigner et conseiller les clients avec professionnalisme.
5. Réaliser des opérations simples d'encaissement et adopter les bons gestes en caisse.
6. Limiter les pertes, la casse et le gaspillage par des pratiques adaptées.
7. Communiquer efficacement, travailler en équipe et faire preuve de polyvalence.

02 Public, prérequis et débouchés

Public visé

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail, sélectionnés dans le cadre d'un projet de recrutement.
- Personnes souhaitant intégrer la distribution alimentaire.
- Candidats en reconversion motivés par la vente, les produits frais et la relation client.

Prérequis

- Savoir lire, écrire et comprendre des consignes professionnelles en français.
- Être disponible sur les horaires du commerce alimentaire.
- Pouvoir travailler debout et effectuer des opérations de manutention courante.
- **Aucun diplôme ni expérience préalable n'est exigé.**

Métiers visés

- Vendeur fruits et légumes
- Employé de rayon produits frais
- Employé commercial / libre-service
- Équipier polyvalent de commerce
- Hôte ou hôtesse de caisse polyvalent

→

Et après ? Suites de parcours possibles

À l'issue de la POEI et après une première période en poste, le participant peut s'engager vers un titre professionnel du secteur du commerce — notamment **Employé commercial** ou **Assistant manager d'unité marchande** — en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

15
participants en moyenne par session

0 €
de reste à charge pour le participant

4 à 8
semaines de délai d'accès moyen

03 Programme détaillé

105 H EN CENTRE

01 Découverte du métier et de l'environnement produits frais — 14 h

Organisation du magasin et du rayon, vocabulaire professionnel, rôles et responsabilités, contraintes du secteur.

02 Connaissance et qualité des produits — 14 h

Familles de produits, saisonnalité, maturité, fraîcheur, conservation et conseil de base au client.

03 Mise en rayon et valorisation des produits — 21 h

Implantation, réapprovisionnement, présentation marchande, rotation, étiquetage, balisage et prévention des pertes.

04 Hygiène, sécurité et traçabilité alimentaire — 21 h

Principes HACCP, chaîne du froid, DLC/DDM, nettoyage, traçabilité et prévention des risques.

05 Relation client et techniques de vente-conseil — 14 h

Accueil, écoute active, identification du besoin, argumentation, vente complémentaire et gestion des situations difficiles.

06 Encaissement et posture professionnelle — 14 h

Opérations simples de caisse, ergonomie, prévention des erreurs, communication interne, travail en équipe et polyvalence.

07 Préparation à l'intégration en entreprise — 7 h

Codes professionnels, organisation personnelle, préparation de l'immersion et bilan des acquis.

Immersion en entreprise — 70 h

Mise en pratique en conditions réelles : mobilisation des acquis en magasin, découverte de l'organisation de l'entreprise, observation au poste et consolidation des gestes et comportements professionnels attendus.

Total du parcours : 175 heures — 105 h en centre + 70 h en entreprise

04 Méthodes et moyens pédagogiques

Modalités pédagogiques

- Apports méthodologiques courts, directement reliés aux situations de travail.
- Démonstrations, exercices pratiques et ateliers de mise en rayon.
- Simulations d'accueil, de conseil client et de gestion des situations difficiles.
- Études de cas issues du commerce alimentaire.
- Exercices sur la qualité produit, la rotation, l'hygiène, la traçabilité et la chaîne du froid.
- Accompagnement individuel et retours réguliers du formateur.
- Immersion en entreprise pour mobiliser les acquis en conditions réelles.

Moyens pédagogiques et techniques

- Salle de formation équipée, vidéoprojecteur et supports numériques.
- Fiches produits, documents professionnels et ressources pédagogiques.
- Matériel de simulation de rayon, d'étiquetage, de balisage et de traçabilité.
- Exercices pratiques, jeux de rôle, grilles d'observation et supports d'évaluation.
- Ressources remises aux participants à l'issue de chaque module.

Encadrement

La formation est animée par un formateur justifiant d'une expérience professionnelle dans le commerce alimentaire et la distribution. Certains modules peuvent être confiés à un intervenant spécialisé, contractualisé et soumis aux mêmes exigences de qualité.

Effectif

15

participants en moyenne par session, un effectif qui permet les mises en situation et l'accompagnement individuel.

05 Évaluation, validation et résultats

Modalités d'évaluation

- Test de positionnement en début de parcours.
- Évaluation continue par l'observation des compétences en situation.
- QCM et exercices de validation en fin de module.
- Mises en situation de vente, de mise en rayon, d'hygiène et d'encaissement.
- Bilans de progression et retours sur les points à renforcer.
- Bilan de l'immersion avec l'entreprise d'accueil.
- Évaluation finale des compétences acquises.

Validation

Une attestation de fin de formation précisant les compétences travaillées et acquises est remise à chaque participant.

Ce parcours ne délivre pas de certification professionnelle et n'est pas éligible au répertoire national des certifications professionnelles.

Indicateurs de résultats

Données consolidées en juin 2026 sur 3 sessions et 47 participants.

INDICATEUR	RÉSULTAT	PÉRIODE
Taux de satisfaction des participants	**96 %**	2026
Taux de satisfaction des entreprises partenaires	**92 %**	2026
Taux de satisfaction des financeurs et prescripteurs	**90 %**	2026
Taux d'assiduité	**91 %**	2026
Taux d'achèvement du parcours	**72 %**	2026
Taux d'insertion en emploi à l'issue de la POEI	**83 %**	2026
Taux d'abandon (2 / 18)	**6 %**	2026

06 Accès à la formation

Le processus de sélection, étape par étape

1. Présentation collective de la formation et du poste visé.
2. Étude du projet professionnel et du CV.
3. Entretien de motivation et test de positionnement.
4. Rencontre ou validation par l'entreprise partenaire.
5. Validation du parcours et du financement avec France Travail.

Délai d'accès

4 à 8 semaines

à compter de la validation du projet de recrutement, sous réserve de l'accord de France Travail. Candidatures étudiées au fil de l'eau ; sessions ouvertes selon les projets de recrutement des entreprises partenaires.

Reste à charge participant

0 €

Le coût pédagogique est pris en charge dans le cadre du dispositif POEI par France Travail, sur validation du projet de recrutement.

Tarif de référence pour l'entreprise

15 € par heure et par participant, soit **1 575 €** pour les 105 heures de formation en centre. Les 70 heures d'immersion en entreprise ne sont pas facturées. Un devis est établi pour chaque projet de recrutement.

07 Accessibilité, réclamations, informations

Accessibilité et handicap

PanoraLearn étudie chaque situation afin d'identifier les adaptations pédagogiques, organisationnelles ou matérielles possibles, en lien avec les partenaires spécialisés du territoire (MDPH, Agefiph, Cap emploi).

Les locaux du 16 rue Danton au Pré-Saint-Gervais sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour préparer votre accueil dans les meilleures conditions, contactez le référent handicap dès le dépôt de votre candidature.

Référent handicap · **Kenza ARHZAF**
Courriel · panoralearn@gmail.com
Téléphone · 09 56 50 68 59

Réclamations et médiation

Toute réclamation relative au déroulement de la formation peut être adressée par écrit à **panoralearn@gmail.com**.

15 jours

ouvrés : délai de réponse. Chaque réclamation est consignée dans le registre des dysfonctionnements et fait l'objet d'un traitement tracé.

Informations pratiques

Organisme	PANORALEARN — SAS	SIRET	929 088 995 00014
Siège social	10 rue Alexandra Kosteniouk, 92600 Asnières-sur-Seine	Déclaration	11 92 27647 92
Lieu de formation	16 rue Danton, 93310 Le Pré-Saint-Gervais	Durée	175 h — 105 h en centre + 70 h en entreprise
Modalité	Formation en présentiel	Dates	Sessions selon les projets de recrutement
Téléphone	09 56 50 68 59 — 06 87 18 02 87	Courriel & site	panoralearn@gmail.com · www.panoralearn.fr

POURQUOI PANORALEARN

Un parcours taillé pour votre poste, pas un catalogue.

Un programme construit à partir des compétences **réellement attendues sur le poste**.

Une pédagogie active centrée sur la **pratique** et les situations professionnelles.

Un **suivi régulier** de la progression des participants.

Une coordination avec l'entreprise et les **partenaires du recrutement**.

Des contenus **ajustables** aux priorités et aux procédures de l'enseigne.

Parlons de votre projet de recrutement.

09 56 50 68 59 panoralearn@gmail.com www.panoralearn.fr

Panoralearn
Apprendre, simplement

PANORALEARN SAS · SIRET 929 088 995 00014 · v2 — juin 2026