

TP RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT MARCHAND



DÉLAI D'ACCÈS :
JANVIER/SEPTEMBRE

DURÉE :
455 HEURES (65J)

CAPACITÉ D'ACCUEIL :
JUSQU'À 8 APPRENANTS

FORMATION :
À DISTANCE

PARCOURS :
DIPLOMANT

PRIX :
8302 € HT / 9962.40€ TTC*

TAUX DE SATISFACTION :
EN COURS

TAUX DE RÉUSSITE GLOBALE :
EN COURS

TAUX D'INSERTION DANS LE MÉTIER :
EN COURS

TAUX D'ABANDON :
EN COURS

TAUX DE RÉUSSITE PARTIELLE :
EN COURS

TAUX D'INSERTION DANS L'EMPLOI :
EN COURS

L'ensemble des indicateurs de performance se réfèrent aux sessions 2024

PROGRAMME DE LA FORMATION

Dans le respect des réglementations en vigueur et de la stratégie commerciale de l'enseigne, le responsable d'établissement marchand pilote l'activité de l'établissement marchand afin de contribuer à la satisfaction et à la fidélisation du client et d'optimiser la rentabilité de l'établissement marchand.

Prérequis :

- Entretien préalable
- Diplôme de niveau 5

Pour qui :

- Tout public

Modalité d'accès :

Processus de préinscription par mail :
info@fpa-hse.fr
Ou via notre site internet :
<https://cfa-fpa-hse.fr/contactez-nous/>
Ou par téléphone :
03.29.27.31.07

Contacts :

Pôle Direction : Le bureau de l'association de gestion du CFA FPA-HSE FRANCE. Le Président est élu pour un mandat de 3 ans.
Pôle Administratif : Responsable - BONNET Margot
Pôle Comptabilité : Responsable - DUREUX Louisa
Comptable - DUREUX Sarah
Pôle Pédagogique : Responsable - DUREUX Louisa
Pôle Qualité : Responsable - SABATIER Margaux

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

1 COORDONNER ET AMÉLIORER L'ACTIVITÉ COMMERCIALE DE L'ÉTABLISSEMENT MARCHAND

2 CONTRIBUER AUX ORIENTATIONS STRATÉGIQUES DE L'ENSEIGNE ET OPTIMISER LA PERFORMANCE ÉCONOMIQUE DE L'ÉTABLISSEMENT MARCHAND

3 MANAGER LES SALARIÉS DE L'ÉTABLISSEMENT MARCHAND

SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS :

- Feuilles de présence
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Mises en situation
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

RESSOURCES TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES : ***

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation / ou visio
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets / Exercices d'application
- Quiz / Evaluations
- Mise à disposition en ligne de documents supports pendant la formation.

MODALITÉS DE CERTIFICATION : **

Résultats attendus à l'issue de la formation :

- Obtention du Titre Professionnel Responsable d'Etablissement Marchand (niveau 6)

Modalité d'obtention :

Mise en situation professionnelle : durée 6h30 ; Entretien technique : durée 00h50 ; questionnement à partir de production : 1h00 ; Entretien final : 00h10 ; Durée totale de l'épreuve pour le candidat 8h30

Détails sur la certification :

L'ensemble des modules (3 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau 6 (BTS/DUT) de responsable d'établissement marchand. Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules :

CCP/bloc de compétences - Coordonner et améliorer l'activité commerciale de l'établissement marchand

CCP/bloc de compétences - Contribuer aux orientations stratégiques de l'enseigne et optimiser la performance économique de l'établissement marchand

CCP/bloc de compétences - Manager les salariés de l'établissement marchand

A partir de l'obtention d'un CCP, vous pouvez vous présenter aux autres CCP pour obtenir le titre professionnel dans la limite de la durée de validité du titre.

Type d'emplois accessibles :

Gérant de magasin, Gestionnaire de centre de profit, Directeur de magasin, Directeur de supermarché, Directeur de grande surface, Directeur de drive, Directeur de supermarché de proximité, Responsable de surface de vente, Responsable de supermarché, Responsable / animateur, Responsable de magasin, Responsable de boutique, Responsable de succursale, Responsable de point de vente, Responsable de département, Responsable e-commerce

CONTENU DE LA FORMATION :

Coordonner et améliorer l'activité commerciale de l'établissement marchand

- Gérer la chaîne d'approvisionnement de l'établissement marchand
- Piloter l'offre commerciale de l'établissement marchand
- Bâtir et développer l'expérience client

Manager les salariés de l'établissement marchand

- Piloter les processus de recrutement et d'intégration des salariés de l'établissement marchand
- Optimiser la performance collective des équipes et la performance individuelle des salariés de l'établissement marchand
- Manager l'activité quotidienne de l'établissement marchand et favoriser la cohésion des équipes
- Mobiliser les équipes dans la gestion des projets de l'établissement marchand

Contribuer aux orientations stratégiques de l'enseigne et optimiser la performance économique de l'établissement marchand

- Contribuer aux orientations stratégiques de l'enseigne
- Etablir et présenter les prévisionnels de l'établissement marchand
- Analyser les performances de l'établissement marchand et définir les actions correctives

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE :

Spécialiste du commerce en force de vente et des relations clients depuis plus de 5 ans et formatrice depuis 3 ans : SABATIER Margaux ☎ 06.12.51.39.27

Une équipe pédagogique à l'écoute des apprenants, assure :

- Un accompagnement personnalisé pour lever les freins et permettre le bien être en formation;
- Des conseils et une orientation de l'apprenant selon ses problématiques;
- Un tutorat individualisé pour favoriser la réussite de tous;
- Des rencontres régulières avec des intervenants professionnels (entretiens, tables-rondes, visites d'entreprises, stages) rendent possible l'échange de pratiques;
- Une coopération entre les partenaires professionnels, les acteurs territoriaux et les entreprises du secteur favorise l'accès à la formation et à l'emploi;
- Une prise en compte des retours stagiaires pendant et après la formation contribue à l'évolution du centre de formation.

ACCESSIBILITÉ :

Nos formations à distance sont accessibles aux personnes en situation de handicap, sous réserve d'adaptations possibles. Les supports sont transmis dans des formats numériques accessibles (PDF lisibles par lecteur d'écran, police sans empattement, contraste adapté). Les vidéos sont sous-titrées sur demande. La plateforme utilisée (Zoom, Teams, ou autre) permet l'affichage en plein écran, l'utilisation de sous-titrage automatique et l'accès via lecteur d'écran. Un référent handicap est disponible pour étudier chaque situation individuelle et proposer des aménagements (temps supplémentaire, reformulation des consignes, assistance technique, etc.). Pour toute demande d'aménagement, merci de contacter notre référent handicap à l'adresse suivante : DUREUX Frédéric - info@fpa-hse.fr - 06.18.30.36.01

*Tarifs préférentiels adhérents FNA Alsace-Lorraine

** Conformément à la loi n° 2018-771 du 5 septembre 2018, tout candidat à la formation dispose d'un droit de recours en cas de contestation des conditions ou des résultats de l'évaluation. Une procédure de recours est mise à disposition sur simple demande auprès du référent pédagogique DUREUX Louisa 06.66.85.03.37 louisa.dureux@fpa-hse-france.fr. Le recours doit être formulé par écrit (mail ou courrier) dans un délai de 15 jours après la notification des résultats. Conformément à la loi n° 2018-771 du 5 septembre 2018, tout candidat à la formation dispose d'un droit de recours en cas de contestation des conditions ou des résultats de l'évaluation. Une procédure de recours est mise à disposition sur simple demande auprès du référent pédagogique DUREUX Louisa 06.66.85.03.37 louisa.dureux@fpa-hse-france.fr. Le recours doit être formulé par écrit (mail ou courrier) dans un délai de 15 jours après la notification des résultats.

*** Si vous souhaitez nous faire part d'une réclamation, nous vous invitons à nous contacter par mail : info@fpa-hse.fr

À réception de votre réclamation, FPA-HSE France revient vers vous dans un délai de 5 jours ouvrés et vous tient informés des actions complémentaires mises en œuvre.



12 route du Donon
88110 ALLARMONT
03.29.27.31.07

Document créé le 26/03/2025.
Dernière mise à jour le 23/12/2025.
Version du programme : 4

RNCP38666 - 26T31201