

Titre : Étalage et service à la clientèle dans un commerce d'alimentation

Code : 4217

Unités : 30

Durée : 450 heures

Secteur de formation : Alimentation et tourisme (03)

Sanction des études : AEP (décernée exclusivement par les organismes scolaires)

Année d'approbation : 2005

Centre de services scolaire mandaté : De La Jonquière

Centres de services scolaires participants : du Chemin-du-Roy, des Chênes, English-Montréal, des Laurentides, de la Pointe-de-l'Île, des Samares, de la Région-de-Sherbrooke, de Montréal

Fonction de travail : Commis du commerce de l'alimentation

Objectifs du programme d'études : Acquérir les compétences nécessaires pour effectuer, sous supervision, la préparation, la mise en place de produits et le service à la clientèle dans certains rayons ou services d'un commerce de l'alimentation.

Conditions d'admission :

Est admissible à un programme d'études menant à une AEP la personne qui satisfait aux conditions suivantes :

- 1** avoir obtenu au moins les unités de 3^e secondaire ou l'équivalent en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique ;
- ou** avoir obtenu une attestation d'équivalence de niveau de scolarité (AENS) ;
- ou** avoir réussi le test de développement général (TDG) avec ou sans préalable spécifique.
- 2** avoir interrompu ses études à temps plein pendant au moins douze mois ;
- ou** avoir 18 ans au moment de l'entrée en formation ;
- ou** avoir obtenu un diplôme d'études secondaires (DES) ou un diplôme d'études professionnelles (DEP) ou leur équivalent ;
- ou** satisfaire aux normes d'admissibilité de la Mesure de la formation de la main-d'œuvre d'Emploi-Québec.

Ce programme est admissible par la [passerelle CFMS-AEP](#).

CONTENU DU PROGRAMME D'ÉTUDES

Code AEP	Énoncé de la compétence	Heures
AEP 217-011	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	15
AEP 217-022	Communiquer en milieu de travail	30
AEP 217-032	Adopter une approche client	30
AEP 217-041	Prévenir les atteintes à la qualité et à l'innocuité des aliments	15
AEP 217-051	Tenir une caisse et un comptoir de courtoisie	15
AEP 217-061	Mettre en place des produits d'épicerie	15
AEP 217-072	Préparer et mettre en place des fruits et légumes	30
AEP 217-082	Préparer et mettre en place des produits de boucherie	30
AEP 217-093	Préparer et mettre en place des produits de poissonnerie	45
AEP 217-102	Préparer et mettre en place des fromages et des charcuteries	30
AEP 217-112	Préparer et mettre en place des produits de boulangerie et de pâtisserie	30
AEP 217-123	Préparer et mettre en place des mets simples	45
AEP 217-138	S'intégrer au milieu de travail	120

Les travaux d'harmonisation réalisés pour le programme d'études *Étalage et service à la clientèle dans un commerce d'alimentation* n'ont pas permis d'identifier, pour le moment, de compétences communes avec d'autres programmes d'études.

Documentation disponible sur demande

- Rapport de l'AST ou de l'AP
- Programme d'études
- Instrumentation RAC
- Projet de formation
- Guide d'organisation matérielle
- Tableau d'harmonisation
- Cadre d'évaluation