

# La lettre d'information du CQP Bio

*Mais oui mais oui, la formation c'est fini ! Nous sommes déjà arrivés au terme de la promotion 2014-2015 des CQP Vendeur Conseil en Produits Biologiques. Cette promotion a passé sa certification le mardi 27 Octobre pour se voir attribuer (ou non) leur examen. Les 5 dernières semaines ont été consacrées à des apports théoriques et méthodologiques leur permettant de passer sereinement leurs épreuves. Un petit pincement au cœur à chaque fois de les voir partir. Bonne route les filles !*

Michaël BONSERGENT



## 20 jeunes et adultes en formation cavistes ou vendeurs bio

Lundi 5 Octobre, une vingtaine d'adultes, de 18 à 52 ans, venus du grand Ouest, faisaient à leur tour leur rentrée à la MFR-CFA La Pommeraye. Des jeunes en formation initiale, et des moins jeunes, demandeurs d'emploi ou salariés en formation continue, qui souhaitent reprendre une activité professionnelle ou acquérir une qualification, sanctionnée par le Certificat de qualification professionnelle (CQP) en fin d'année. Sept d'entre eux vont suivre une formation de cavistes et treize de vendeurs-conseils en produits bio. « **Le CQP n'est pas un diplôme de l'Éducation nationale mais il est la reconnaissance d'une véritable qualification par les branches professionnelles concernées.** » Créée il y a cinq ans, cette formation attire incontestablement puisque 130 candidats y postulaient encore cette année. Mais 20 seulement ont pu être admis, faute de contrat avec une entreprise. Car il s'agit bien d'une formation en alternance entre la MFR et l'entreprise, entre connaissances théoriques et exercices pratiques ; avec dégustations et ateliers cuisine, visites de filières, telle que le centre de découvertes des algues à Roscoff, ou les caves du Bordelais et de Cognac...

## Comment ça se passe ... la certification?



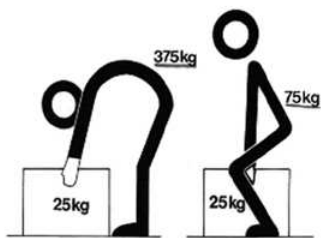
Pour valider leur parcours de formation, les candidats doivent passer plusieurs épreuves : un QCM, une situation de vente, un entretien explicatif et une préparation spécifique.

Le QCM comporte 60 questions et ils n'ont que 20 minutes pour y répondre. Tous les modules que comportent la formation sont abordés : connaissance produits, vente, gestion, réglementation... Une simulation de vente permet au jury de voir si le candidat a des aptitudes pour conseiller les clients. Une personne spécialement choisie joue ce rôle. L'entretien explicatif concerne davantage les modules de gestion, réglementation, merchandising. Le candidat doit argumenter sur le

fonctionnement du magasin qui l'accueille : Comment sont référencés les fournisseurs ? Expliquez nous la gestion des réserves ? Comment procédez vous pour le rayon fromage ? ... Le but n'est pas de « juger » le fonctionnement du magasin mais plutôt de demander au candidats ce qu'il en pense.

La préparation spécifique est une épreuve où le candidat se voit proposer un sujet : « Nous sommes un couple de végétarien et nous souhaitons un menu de l'entrée jusqu'au dessert ». Le candidat a à sa disposition des produits Bio et quelques non bio pour les induire en erreur. 5 minutes de préparation et 25 minutes de questions. Cette épreuve reste théorique (pas de cuisine) mais le jury juge les compétences des candidats dans les différents régimes alimentaires, la digestion, les nutriments, la connaissance produits, la réglementation... Il s'agit certainement de l'épreuve la plus redoutée par les candidats.

### Gestes et postures



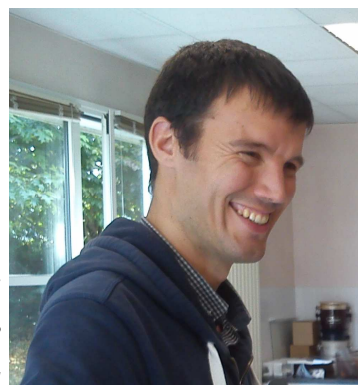
« J'ai mal au dos, aux mains, aux pieds... ». Notre vie professionnelle est faite de gestes et de postures qui reviennent plusieurs fois par jour, qui sollicitent plus ou moins l'organisme, qui impactent plus ou moins durablement la santé. Nous avons trouvé intéressant de faire plusieurs temps forts sur les Gestes et Postures pour faire prendre conscience à nos CQP des risques, de la réglementation mais aussi des solutions qui existent.

Quelques heures pour, on l'espère, moins de souffrance !

### Que deviens tu Xavier ?

Xavier Chaigneau fait partie de la promotion 2013-2014. Il travaille à Nature Verte aux Herbiers

« Quand je suis entré en formation CQP je n'avais que mon BAC Littéraire. Mes parents sont des pionniers dans le Bio puisqu'ils sont installés aux Herbiers depuis plus de 35 ans. Faire le CQP était pour moi une façon de mettre le pied à l'étrier, de m'ouvrir à différents interlocuteurs de la Bio et mettre à jour mes connaissances sur la



r é g l e m e n t a t i o n .  
Le CQP s'inscrit dans la continuité de ce que je veux faire puisqu'aujourd'hui je maîtrise les codes de la vente, des relations humaines, de la gestion, des commandes... Aujourd'hui, mes parents souhaitent passer le flambeau à mon frère Alexandre et à moi-même. Un autre magasin a ouvert à Chantonnay et nous souhaitons continuer le développement de celui des Herbiers. Pour le moment je travaille à temps plein à Nature Verte comme conseiller vendeur mais je sais que je serais amené à prendre des responsabilités dans les années à venir »