

Responsable d'Établissement Marchand TP

Nouveauté



Niveau 6
(Equivalent BAC +3)



12 mois
406h



Paris
Lyon
Distanciel

Le responsable d'établissement marchand est **responsable de la gestion globale d'un établissement marchand**, qu'il s'agisse d'un magasin physique ou d'une boutique en ligne. Ses compétences englobent la gestion des stocks, le marketing, les ventes, le service client, la veille et l'utilisation de technologies telles que l'intelligence artificielle pour anticiper les besoins changeants des client.es.

Les résultats de l'analyse du travail soulignent le fait que **les compétences techniques et les compétences relationnelles du responsable de l'établissement marchand sont inséparables**. Avec les salarié.es de l'établissement marchand, le responsable agit dans un contexte dynamique qui exige de s'adapter quotidiennement à l'évolution des technologies et aux habitudes des client.es.

Objectifs généraux de la formation

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de **Responsable d'Établissement Marchand** et valider le **Titre Professionnel de niveau 6 (équivalent à un BAC+3)**.

Certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail et enregistrée le 04/02/24. (date d'échéance de l'enregistrement le 03/03/29).

En cas de réussite partielle à l'examen, des certificats de compétences professionnelles (CCP) sont délivrés par blocs. Pour plus d'informations n'hésitez pas à consulter la Fiche RNCP de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38666/>

Connaissances et compétences attendues à l'issue de la formation :

- **Coordonner et améliorer** l'activité commerciale de l'établissement marchand
- Contribuer **aux orientations stratégiques de l'enseigne** et optimiser la performance économique de l'établissement marchand
- **Manager** les salariés de l'établissement marchand

Objectifs spécifiques de la formation

- ✓ **CCP 1 : 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
- ✓ **CCP 2 : 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
- ✓ **CCP 3 : 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

Programme de la formation (minimum 406h)

La formation se compose de 3 modules (blocs de compétences) complétés par l'alternance en entreprise. 58 jours en formation complétés par des jours en entreprise.

Jour 1 : Accueil, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, du Dossier Professionnel, de l'examen, du référentiel de compétences REAC. (7h)

Jours 2 à 58 : (de formation) :

- Module 1. Coordonner et améliorer la dynamique commerciale de l'établissement marchand : analyse des données et planification, organisation et contrôle, réajustements des activités de la chaîne d'approvisionnement – respect de la réglementation et mesures de prévention – analyse et planification de l'assortiment produit, pilotage des prix, des stocks, des offres promotionnelles et le merchandising – anticipation des besoins clients et fidélisation. (107.5h)
- Module 2. Contribuer aux orientations stratégiques de l'enseigne : analyse des résultats économiques, matériels, humains et techniques et définition de la stratégie commerciale et des ressources humaines - présentation des prévisionnels – actions correctives. (70.5h)
- Module 3. Manager les salariés de l'établissement marchand : élaboration du processus de recrutement et contrôle, tutorat, parcours d'intégration – pilotage des plans d'accompagnement et de formation – GPEC – définition du projet d'établissement. (102.5h)
- Modules Excell/Word/Powerpoint. (21h)
- Modules débutants ou intermédiaires en anglais. (14h)
- Module de rédaction du Dossier Professionnel. (14h)
- Module citoyenneté. (7h)
- Mise en situations d'évaluation types. (28h)
- Suivi des acquis de compétences en situation de travail. (14h)
- Transversal : approche RSE/HACCP/développement durable. (7h)
- Révision + examen. (14h)

Présentation à l'examen (dans les 3 semaines maximums après la fin de la formation) : 2 jours.

Profil des candidat(e)s

Pour qui :

- Demandeurs d'emploi
- Salarié(e)s
- Apprenti(e)s

 Code CPF :

 Fiche RNCP : 38666

Prérequis obligatoires :

- Pas de pré requis.

Prérequis souhaités :

- Niveau A1 du CECRL* en Anglais (*Cadre européen commun de référence pour les langues).
- Pratique des logiciels de bureautique (Word/Excel).
- Être titulaire d'un diplôme de Bac+2 ou équivalent de niveau 5.

Code(s) ROME :

- D1301 - Management de magasin de détail
- D1504 - Direction de magasin de grande distribution

Débouchés et suite de parcours

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Gérant.e de magasin
- Gestionnaire de centre de profit
- Directeur de magasin, supermarché, drive
- Responsable de surface de vente, magasin, boutique
- Responsable de e-commerce, département

Poursuite de parcours :

- TP Manager.e des organisations-Mastère Européen Management et Stratégie d'entreprises (BAC+5)

Passerelles : (aucune correspondance)

Se référer à la Fiche RNCP sur le site de France Compétences :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38666/>

Tarif et Prise en charge

Tarif pour le candidat : 100% pris en charge-Tarif pour l'organisme financeur (Décret n° 2025-174 du 22 février 2025 relatif à l'aide unique aux employeurs d'apprentis) : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000051235656> .

Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez contacter nos agences. Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise.

➔ *Devis sur demande et renseignements auprès de nos agences*

Contacts :

① Site de Lyon : contact@opusformation.eu - 04 72 60 79 11 - 93 rue Bugeaud, 69006 LYON

① Site de Paris : contact-paris@opusformation.eu - 01 43 64 68 45 - 1 rue des Montiboeufs, 75020 PARIS

Modalités d'accès et de délais

⇒ **Modalités :**

Recrutement toute l'année, positionnement : Dossier, Tests et/ou entretiens en amont de la formation.

Délais d'accès à la formation : sur demande (3 semaines) *

⇒ **Accessibilité :**

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistant(e)s référent(e)s présent(e)s sur chaque site.

⇒ **Aménagements des épreuves pour personnes en situation de handicap :**

Sur présentation de documents officiels relatifs au handicap (RQTH, carte d'invalidité, etc.), l'Apprenant peut bénéficier d'aménagements des épreuves (temps supplémentaire et/ou aides humaines et techniques).

⇒ **Rythme, durée et horaires de la formation :**




Rythme contrat en alternance : 1 jour en CFA / 4 jours en entreprise.

Horaires de la formation : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Durée : à partir 406h au CFA pour un contrat de 12 mois.

**Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes.*



 Modalités de validation	 Moyens pédagogiques et techniques	 Modalités d'évaluation
<ul style="list-style-type: none">• Un parchemin pour l'obtention du Titre complet ou un livret de certification (CCP) pour la réussite partielle à l'examen sont attribués aux candidat(e)s.	<ul style="list-style-type: none">• Alternance entre présentiel, formation à distance et périodes en entreprise.• Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.• Documents supports de formation projetés.• Exposés théoriques.• Etude de cas concrets.• Quiz en salle.• Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.• Questions orales ou écrites (QCM).• Mises en situation/jeux de rôles.• Classes virtuelles sur Digiforma.• PC portables.	<ul style="list-style-type: none">• Mise en situation professionnelle ou présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).• Dossier professionnel et ses annexes éventuelles.• Les résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.• Entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.• Livret de suivi des compétences en entreprise.• Grille d'évaluation des acquis tout au long de la formation.
 * Modalités de l'examen (6h55) <ul style="list-style-type: none">• EP1 Mise en situation écrite (4h00)• EP2 Entretien technique (1h00)• EP3 Questionnement à partir de production(s) (1h40)• EP3 Entretien final DP (0h15)	<p style="text-align: center;">Equipe pédagogique</p> <p>Une équipe de professionnel(le)s expérimenté(e)s dans le métier de votre formation pour vous accompagner dans votre projet.</p>	

* Modalités détaillées de l'examen ci-dessous :

Mise en situation professionnelle : 04 h 00 min

Tous les candidats passent cette épreuve en même temps, en présence d'un surveillant. La mise en situation professionnelle se présente sous forme d'une étude de cas. L'étude de cas se déroule dans un contexte d'un établissement marchand fictif.

A partir de consignes, le candidat réalise différents travaux en lien avec l'activité « *Coordonner et améliorer l'activité commerciale de l'établissement marchand* ».

Pour réaliser les travaux demandés, le candidat dispose :

- d'un dossier papier comprenant les consignes et les documents nécessaires ;
- d'un dossier informatique comprenant les maquettes préétablies nécessaires.

Le jury évalue les travaux du candidat avant l'entretien technique.

Entretien technique : 01 h 00 min

L'entretien technique a lieu après la mise en situation professionnelle.

Il comporte trois parties :

- Pendant 30 minutes, le candidat prépare la présentation de ses travaux réalisés pendant la mise en situation.
- Pendant 10 minutes, le candidat présente son travail au jury.
- Pendant 20 minutes, le jury échange avec le candidat sur ses travaux.

Questionnement à partir de production(s) : 1 h 40 min

Le questionnement à partir de productions se déroule à l'issue de l'entretien technique.

En amont de l'épreuve, le candidat réalise :

- un document et un support de présentation de type diaporama relatif à l'activité « *Contribuer aux orientations stratégiques de l'enseigne et optimiser la performance économique de l'établissement marchand* » ;
- un document et un support de présentation de type diaporama relatif à l'activité « *Manager les salariés de l'établissement marchand* ».

Le jury prend connaissance des deux documents avant le questionnement. Pendant 20 minutes, le candidat présente le diaporama relatif à l'activité « *Contribuer aux orientations stratégiques de l'enseigne et optimiser la performance économique de l'établissement marchand* ».

Pendant 25 minutes, le jury questionne le candidat à partir de sa présentation.

Pendant 25 minutes, le candidat présente le diaporama relatif à l'activité « *Manager les salariés de l'établissement marchand* ».

Pendant 30 minutes, le jury questionne le candidat à partir de sa présentation.

Entretien final : 0 h15 min

Y compris le temps d'échange avec le candidat sur le dossier professionnel. Le jury vérifie la compréhension du métier et de son contexte d'exercice par le candidat.

Durée totale de l'épreuve pour le candidat : 06 h 55 min