



PARCOURS DE FORMATION CAVISTE

Nicolas, le plus grand caviste d'Europe, enseigne historique forte de 200 années au service de ses clients.

Vous avez le goût du commerce et du relationnel. Vous aimez le challenge, voulez développer votre activité et relever des défis.

Ce projet vous intéresse ? Vous avez toujours rêvé de gérer votre propre cave et partager votre passion des vins, bières et spiritueux ? Venez nous rencontrer !



<p>LE MÉTIER</p>	<p>Le Caviste chez NICOLAS assure la gestion du point de vente dans le respect de la politique commerciale. Il met en oeuvre, à partir des indicateurs et des outils de gestion informatisés dont il dispose, les actions garantissant l'atteinte des objectifs économiques. Il est un véritable spécialiste de la gamme NICOLAS des produits vins, bières & spiritueux et conseille les clients dans leurs achats. Il est garant de la présence et de la présentation des produits de la gamme ainsi que de la gestion des stocks dans le respect des DLC, DDM.</p>
<p>PUBLIC VISÉ</p>	<p>Salariés, demandeurs d'emploi, personnes en reconversion professionnelle, ayant déjà travaillé en autonomie dans leur organisation, souhaitant développer l'activité de leur futur magasin.</p>
<p>PRÉ REQUIS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Première expérience du commerce, dans la restauration ou l'hôtellerie de préférence • Sensibilité pour le secteur du commerce de proximité
<p>OBJECTIFS OPÉRATIONNELS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de gérer une succursale NICOLAS de façon raisonnable: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gérer un stock magasin ✓ Maîtriser les outils informatique de vente, de gestion et de communication ✓ Gérer la succursale selon les principes de gestion NICOLAS ✓ Maîtriser les règles de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement (QHSE) • À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de vendre en succursale NICOLAS et conseiller les clients : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Maîtriser l'acte de vente des produits et la fidélisation des clients ✓ Maîtriser la connaissance des vins, bières et spiritueux ✓ Assurer la mise en valeur de produits
<p>DURÉE</p>	<p>175 heures réparties en 5 semaines</p>
<p>MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS</p>	<p>L'évaluation des prérequis, de l'analyse du besoin du bénéficiaire et de l'entreprise, assurés par le Service Recrutement, se traduisent par l'établissement d'une convention de formation en cas d'avis favorable. Le recrutement se fait de façon continue. https://devenir-caviste.nicolas.com/gerant/</p>

TARIF	<p>Cette formation est gratuite et peut être indemnisée selon la situation.</p>
MÉTHODES MOBILISÉES	<p>Concernant la théorie permettant d’acquérir les bases et le socle de compétences pour être caviste, le service formation met à disposition des moyens techniques adaptés : salle de formation équipée, outils pédagogiques. Deux formateurs internes assurent les cours et sont en mesure d’apporter les réponses aux questions de l’apprenant, tant sur la partie présentielle que sur la partie formation en ligne mise à disposition. Les stagiaires bénéficient d’une immersion en magasin école qui leur permet de découvrir de façon opérationnelle le métier. Des interventions par les responsables des services, complètent la formation.(Commerce, Produit, Client, Qualité, Logistique, Communication & Marketing...) Les évaluations portent sur les connaissances acquises et le degré de compétences. Cette validation permet l’attribution du magasin suivant les besoins de l’enseigne et la prise de gérance immédiatement après la formation.</p>
MODALITÉS D’ÉVALUATIONS	<p>NICOLAS utilise plusieurs techniques pour évaluer les compétences des apprenants Les compétences sont systématiquement évaluées sur la partie théorique par QCM complétés d’études de cas et de mises en situation pratiques éléments clés de l’acquisition des compétences du référentiel Caviste NICOLAS ¹</p> <p><small>¹ Formation non certifiante RNCP</small></p>
ACCESSIBILITÉ PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP	<p>En cas de situation de handicap, vous pouvez contacter notre référent handicap afin d’étudier votre situation. Contact référent handicap : jboulineau@nicolas.com</p>
CONTACT FORMATION	<p>Sandrine MORICE: smorice@nicolas.com</p>
ÉQUIPEMENTS	<ul style="list-style-type: none"> – LMS – Salle de cours équipée – Salle de dégustation – Magasins école pour les situations d’apprentissage
FORMATEUR	<p>Les formateurs disposent d’une expérience pratique de la formation en situation de travail, ainsi qu’en configuration magistrale exploitant une pédagogie active.</p>
HORAIRES	<p>Les horaires sur 35 heures, respectent les dispositions de l’entreprise d’accueil.</p>

INDICATEURS

Taux de réussite (stagiaires affectés en magasin / stagiaires inscrits) : 100% en 2021.

Taux de satisfaction stagiaires à chaud : parution à venir fin 2022 (100 % de stagiaires satisfaits en 2021).

Nombres de stagiaires formés en 2022 : chiffre annuel disponible en fin d'année (54 stagiaires formés en 2021).