

PARCOURS DE FORMATION CAVISTE

NICOLAS, 1er 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 être autonome dans la gestion d'une succursale.

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 !



LE MÉTIER	Le Caviste NICOLAS assure la gestion d'un point de vente dans le respect de la politique commerciale. Il met en oeuvre, à partir des indicateurs et des outils de gestion 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.
PUBLIC VISÉ	Salariés, demandeurs d'emploi, personnes en reconversion professionnelle, autonomes dans leur organisation, souhaitant développer l'activité de leur futur magasin. Personnes ayant des connaissances dans le milieu du vin, bières et spiritueux
PRÉ REQUIS	• Première expérience du commerce (hôtellerie-restauration, commercial, commerçant...) • Sensibilité pour le secteur du commerce de proximité • Autonomie et rigueur dans son organisation
OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de 1) Gérer une succursale NICOLAS de façon raisonnable : - Gérer un stock - Exploiter les outils informatiques de vente, de gestion et de communication - Mettre en œuvre et faire appliquer les règles de qualité, d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement (QHSE) 2) Vendre en succursale NICOLAS et conseiller les clients : - Vendre des produits et développer la fidélisation des clients - Développer ses connaissances en vins, bières et spiritueux et tout autres produits distribués par l'enseigne - Mettre en valeur les produits vendus dans la cave
DURÉE	5 semaines pour un total de 175 heures lissées
MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS	Après évaluation des prérequis et analyse du besoin du candidat, au regard des objectifs à atteindre à l'issue de la formation, un planning de formation et une convention de formation sont transmis au bénéficiaire retenu. https://devenir-caviste.nicolas.com/gerant/

TARIF	Cette formation est gratuite. Le bénéficiaire peut recevoir des indemnités pour des frais engagés pendant la formation (repas hébergement et transport) après analyse de sa situation. Ces conditions sont définies en amont de la signature de la convention de formation.
MÉTHODES MOBILISÉES	Face à face pédagogique en présentiel Période d'immersion en magasin Suivi par le formateur lors des périodes d'immersion Présentation et échanges avec les responsables des services Logistique, Qualité, Produits, Clients et Commerce.
MODALITÉS D'ÉVALUATIONS	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.
ACCESSIBILITÉ PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP	En cas de situation de handicap, vous pouvez contacter notre référente handicap afin d'étudier votre situation et les adaptations qui peuvent vous être proposées. Contact référent handicap : gamouzou@nicolas.com
CONTACT ÉCOLE	Sandrine MORICE: smorice@nicolas.com
ÉQUIPEMENTS	- Salle de cours équipée - Salle de dégustation - Salle informatique - Réseau de Magasins NICOLAS pour les période d'immersion
FORMATEUR	Les formateurs disposent d'une expérience pratique de la formation, et des connaissances métiers indispensables à la formation des Cavistes GMNS Origine des formateurs : professionnels du secteur ayant suivi une formation pédagogique
HORAIRES	Les horaires sur 35 heures, respectent les dispositions de l'entreprise d'accueil.
INDICATEURS	Taux de réussite (stagiaires affectés en magasin / stagiaires inscrits) : 100% en 2024. Taux de satisfaction stagiaires 2023 : 100 % Taux de satisfaction stagiaires 2024 : 100 % Nombre de stagiaires formés en 2023 : 68 Nombre de stagiaires formés en 2024 : 52