



**INSTITUT D'ANCHIN**  
Un suivi, une dimension humaine, un cadre pour réussir



# Titre Professionnel Conseiller de Vente

*Obtenir une insertion rapide sur le marché du travail et un tremplin pour la poursuite d'études, en étant acteur de sa formation*

CODE RNCP : 37098 CERTIFICATEUR : Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion DATE DE PARUTION  
AU BO : 25/11/2022 ECHEANCE : 25/01/2028

## Au programme

### Modalités pédagogiques

Études de cas  
Travaux de groupe  
Mise en situation professionnelle  
Support pédagogique transmis en cours  
Analyse de pratique professionnelle

### Formation pratique

Accompagnement et préparation à la certification  
Comprendre les enjeux du numérique  
Sensibilisation au développement durable dans le monde professionnel  
Anglais professionnel oral

### Formation théorique

2 blocs de compétences :

Bloc 1: Contribuer à l'efficacité commerciale d'une unité marchande dans un environnement omnicanal

Bloc 2: Améliorer l'expérience client dans un environnement omnicanal

### Examen

Epreuve orale de validation du titre

Un jury composé de 2 professionnels agréés par le ministère chargé de l'emploi valide le titre composé de 2 Certificats de Compétences Professionnelles, qui peuvent être présentés séparément.

## Les débouchés

### Métiers

Conseiller clientèle  
Vendeur expert  
Vendeur conseil  
Vendeur en magasin  
Magasinier vendeur  
Vendeur en atelier de découpe et métiers de bouche

### Secteurs

Grandes et moyennes surfaces alimentaires et non alimentaires  
Grandes et moyennes surfaces spécialisées  
Grands magasins  
Boutiques  
Magasin de proximité  
Commerce de gros  
Négoces interentreprises

### Pour qui ?

Brevet des collèges validé

Ou avoir suivi 1 ou 2 années dans un cursus secondaire (de type CAP/BEP), seconde générale, technologique ou professionnelle

Accessibilité demandeurs d'emploi avec expérience éventuelle

POUR PLUS DE PRÉCISIONS SCANNEZ CE QR-CODE



MAJ 20/11/2025

91% de  
stagiaires  
satisfaits  
en 2023

100% de  
réussite  
aux  
examens  
2023

67%  
d'accès à  
l'emploi dans  
les 6 mois  
en 2022

16% en  
poursuite  
d'études  
en 2022

## Objectifs :

Acquérir des connaissances, le savoir-faire, le savoir être, indispensables à la fonction, et les appliquer dans l'entreprise pour devenir rapidement opérationnel

Obtenir un diplôme recherché par l'ensemble des professionnels du secteur.

## Rémunération

Contrat d'apprentissage

	Moins de 18 ans	De 18 à 20 ans	De 21 à 25 ans	De 26 à 30 ans
1 <sup>ère</sup> année	27% du SMIC	43% du SMIC	53 % du SMIC	100% du SMIC

Contrat de professionnalisation

	Moins de 21 ans	De 21 à 25 ans	Demandeur d'emploi âgé de 26 ans et +
Avec le Bac professionnel	65% du SMIC	80% du SMIC	SMIC ou 85% de la rémunération minimale conventionnelle ordinaire
Avec le Bac général ou technologique	55% du SMIC	70% du SMIC	

Formation accessible en Projet de transition professionnelle (PTP)

## Tarifs de la formation :

10€/ heure

Prise en charge possible selon la situation du candidat

## Un cadre pour réussir

Un environnement naturel accueillant

Un accompagnement personnalisé

Un centre de documentation ouvert de 8h30 à 19h00

Des salles de détente et une restauration collective en période scolaire

Une salle et des terrains de sport

Un foyer des apprenants

Parking gratuit et aire de covoiturage

Bus gratuit sur l'agglomération

## Comment ?

### Formation en Alternance sur 1 an :

Pour acquérir une expérience professionnelle en poursuivant ses études :

75% en entreprise et 25% en centre de formation

Contrat de travail à durée déterminée de 12 mois avec une entreprise

Formation : 420h, une journée/semaine  
8h00/12h00 – 13h00/16h00

En contrat d'apprentissage ou formation continue

## Conditions d'admission :

**Au centre de formation :** entretien de motivation

**En entreprise :** entretien de recrutement et signature d'un contrat de 12 mois

**Délai d'accès :** 1 semaine (durée estimée entre la demande du bénéficiaire et du début de la prestation)

## Et après ?

Une insertion professionnelle des titulaires dans les métiers de "conseiller de vente" en magasin. Equivalence (Niveau IV)  
BTSa TC Alimentation et Boissons

**Nb de stagiaires :**  
8 à 20 personnes

**Horaires en formation :**  
08h00/12h00 – 13h00/16h00

**Date de démarrage de la prochaine session :** 28 septembre 2026

## Accessibilité

Locaux accessibles aux PMR (Personnes à mobilité réduite).

Possibilité d'adaptation tutorée par un référent handicap (Mme Laurence Wasson)



**Michaël Sparty** Responsable Enseignement Supérieur [pecquencourt@cneap.fr](mailto:pecquencourt@cneap.fr)  
03 27 86 42 54 Hameau d'Anchin, Route de Rieulay 59146 Pecquencourt

Site internet : [institutanchin.cneap.fr](http://institutanchin.cneap.fr)



Institut d'Anchin - officiel



[institut\\_anchin\\_officiel](https://www.instagram.com/institut_anchin_officiel)



Institut d'Anchin