

Classe transplantée au magasin Leclerc d'Arçonnay



Les objectifs

- Donner du sens à la formation professionnelle
- Donner la possibilité aux jeunes d'être acteurs de leur formation
- Travailler en étroite collaboration avec un partenaire local
- Mettre en situation professionnelle les élèves afin de leur faire acquérir les compétences indispensables à l'apprentissage de leur métier
- Affiner l'orientation des élèves de seconde

Modalités

- Public :
Seconde métiers de la relation clients
Première bac pro commerce

(73 élèves)
- Quotité horaire :
4 heures hebdomadaires de 8h à 12 h soit
 - 10 semaines par élève pour la classe de seconde (le jeudi et le vendredi)
 - 13 semaines par élève pour la classe de première (le lundi et le mardi)



Modalités

- 13 Rayons concernés :
crèmerie, fruits et légumes, poissonnerie, épicerie, DPH (parfumerie et droguerie), bazar saisonnier et permanent, Charcuterie traiteur et libre service, Liquide, boulangerie,

Changement de rayon toutes les 3 semaines pour les élèves de première et

toutes les 2 semaines pour les élèves de seconde

- Encadrement :
Chefs de rayon et un enseignant



Modalités

- Compétences visées :
Seconde : Accueillir, vendre
Première : Compétences des pôles animer, gérer et vendre
- Evaluation des acquis :
 - Grille de compétences
 - Fiche de travail
- Matériel :
Chaussures de sécurité, tablette numérique



Activités réalisées

- Inventaire
- Passation de commandes
- Relevé de prix
- Étiquetage
- Animation commerciale
- Orientation clients et vente
- Réimplantation
- Mise en place de tête de gondole
- Rencontre avec les représentants
- Mise en place des catalogues promotionnels
- Réassortiment, rotation des stocks
- Accueil clients et promotion du site Leclerc sur tablettes
- Aide clients sur les bornes jeux...



Planning de présence hebdomadaire

Rayons proposés	Chef de rayon	jeudi 19 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019	jeudi 3 octobre 2019	jeudi 10 octobre 2019
Crémerie	M. Anconétanie	Linsay M.	Linsay M.	Kévin D.	Kévin D.
Charcuterie-traiteur	Mme Sall	Constance B.	Constance B.	Alizée E.	Alizée E.
Charcuterie LS	M. Marquez	Romain C.	Romain C.	Ryan G.	Ryan G.
Fruits et légumes	Mm. Beziau	Yanis C.	Yanis C.	Linsay M.	Linsay M.
Boulangerie	M. Clinchamp	Lina D.	Lina D.	Emma L.	Emma L.
Liquide		Kévin D.	Kévin D.	Yanis C.	Yanis C.
Epicerie	M. Legendre	Alizée E.	Alizée E.	Lina D.	Lina D.
Prafumerie	Mme Poncin	Ryan G.	Ryan G.	Emeline L.	Emeline L.
Droguerie	Mme Poncin	Myriam H.	Myriam H.	Katheline L.	Katheline L.
Bazar permanent	M. Latouche	Emeline L.	Emeline L.	Romain C.	Romain C.
Bazar saisonnier	M. Corruble	Emma L.	Emma L.	Myriam H.	Myriam H.
Poissonnerie	M. Denis	Katheline L.	Katheline L.	Constance B.	Constance B.

Récapitulatif du planning de présence annuel

Jeudi	Crèmerie	Charcuterie- traiteur	Charcuterie LS	Fruits et légumes	Boulangerie	Liquide	Epicerie	Prafumerie	Poissonnerie	Droguerie	Bazar permanent	Bazar saisonnier
DASSONVILLE Rudy	8	8		8		12						12
COUVEZ Kildine		8			8	8		12	8			
FOULARD Djibril			8		12		12	8				8
GONSARD Louane	12			8			12			12	8	
GOULETTE Théo			12	12	8						12	8
GALSTYAN Haykuhi						8		12		8		
CHANTEPIE Hugo	12	12	12		8		8					
KAYA Mehmet-Ali						8	12					12
AUNE Thomas	4			12	4				8	8		
ADAM Camille			8			12			8		8	12
BOUQUIER Léa		12	8				12			12		8
BOUTON Océane	12	4					8				12	4
DESCURES Tristan							12		8	12	12	8
LEROY Ségolène								4	8			
							septembre	octobre	novembre	février-mars		

Evaluation des compétences par pronote

Élèves	Accueillir e... 27,6 %	Vendre un ... 0 %	Utiliser la b... 6,9 %
ADAM Camille			
AUNE Thomas			
BOUCHER Manon	●	●	
BOUTON Océane		●	
BOUTTIER Léa			
CHANTEPIE Hugo			
CLEMENT Enzo			
COUVEZ Kildine			
DAHIREL Jonas			
DASSONVILLE Rudy			
DESCURES Tristan			
FOULARD Djibril			
GONSARD Louane	●	●	●
GOULETTE Théo	●	●	
HAGUET Lucas			
LAGUILLIEZ Julien	●	●	●
LEBRUN Thomas-Louis			●
LETARD Stéphanie			
MARCHAND Julien	●	●	
MARTEL-DAVOUST Laura			
MEQUINION Loic			
MURADYAN Tinatin	●	●	●
PASQUIER Gwendeline			
PATLATII Ionela	●	●	
PELTIER Enora			