

FRANÇAIS PROFESSIONNEL



7h à destination des salariés de commerce de proximité

Dispensée par des **formateurs expérimentés en français professionnel et communication**



Les personnes en situation de handicap sont invitées à nous contacter en amont de la formation afin d'évaluer les possibilités d'adaptation ou d'accès à la formation

L'accès à cette formation ne nécessite aucun pré-requis.

FRANÇAIS PROFESSIONNEL

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À la fin de cette formation, le stagiaire doit être capable de :

1. **Comprendre et utiliser** les expressions de base en français dans un contexte professionnel
2. **Communiquer** avec les clients et collègues en situation de vente simple

FORMATION EN INTRA : TARIF DISPONIBLE SUR DEMANDE

Cette formation est éligible à une prise en charge par votre OPCO

Délais d'accès : 3 semaines à compter de la signature de la convention (délai moyen de réception des accords de prise en charge de votre OPCO)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Fiche d'évaluation continue avec grille individuelle
- Test d'auto-évaluation d'entrée et sortie de formation

Informations pratiques:

- **Dates** : à définir selon vos disponibilités
- **Lieu** : formation dispensée au sein de vos locaux
- **Effectif maximum** : 10 stagiaires par session
- **Sanction** : attestation de formation nominative remise à chaque participant

Moyen pédagogique général :

- Alternance d'apports théoriques et pratiques, études de cas exercices d'application
- Un mémento de synthèse est remis en fin de formation pour ancrer les acquis

Moyen pédagogique matériels et d'encadrements :

- Formateurs experts en langue française
- Utilisation d'outils numériques dédiés dans une salle équipée
- Encadrement administratif assuré par le centre de formation

PARLEZ-VOUS FRANÇAIS?

CONTENU DE LA FORMATION

MATIN

Accueil des stagiaires

Analyse du besoin

Auto évaluation

MODULE 1 : Comprendre et utiliser le français de base en épicerie

1. Les bases du français oral
 - Alphabet et prononciation
 - Les mots essentiels du quotidien
 - Comprendre des consignes simples
2. Le vocabulaire professionnel en épicerie
 - Produits alimentaires (fruits, légumes, boissons, produits secs...)
 - Matériel et environnement de travail
 - Les unités de mesure (kg, litre, pièce...)
3. Comprendre des situations simples
 - Comprendre une demande client simple
 - Comprendre les consignes du responsable
 - Identifier les mots clés dans une phrase

7H

APRES-MIDI

MODULE 2 : Communiquer en situation de vente simple

1. Accueillir et orienter un client
 - Saluer et dire bonjour correctement
 - Poser des questions simples
 - Orienter un client dans le magasin
2. Vendre un produit
 - Présenter un produit simplement
 - Indiquer un prix
 - Utiliser des phrases courtes et efficaces
3. Encaisser et conclure la vente
 - Annoncer le montant
 - Comprendre les moyens de paiement
 - Remercier et prendre congé

Auto-évaluation / Bilan fin de stage

Remise d'une **attestation pour chaque participant**





UN SERVICE EN 4 ÉTAPES



Premier contact téléphonique

Définition d'une date de rendez-vous à votre convenance afin d'échanger avec notre conseiller et d'identifier vos premiers besoins en formation



Rencontre avec notre conseiller

Un conseiller en formation se déplace dans votre établissement pour réaliser une analyse personnalisée de vos besoins et vous proposer des solutions adaptées à votre activité



Planification de la formation

Nous convenons ensemble des dates et modalités de la formation selon vos disponibilités et celles de vos équipes



Réalisation de la formation

Notre formateur intervient directement au sein de votre établissement pour dispenser une formation de qualité, en lien avec vos besoins et votre environnement de travail



Un conseiller formation est à votre disposition pour tout renseignement complémentaire

Par téléphone : **01 60 61 43 02**

Par e-mail à l'adresse : **contact@multi-forma.fr**

Via notre site internet : **www.multi-forma.fr**

MAJ le 27/02/2026