

1. Missions

-  **Sélectionner les produits** : repérer les indispensables du quotidien et les petites pépites gourmandes.
-  **Connaître ce que tu vends** : origine, qualité et producteurs à valoriser.
-  **Soigner la boutique** : une épicerie accueillante où l'on a envie d'entrer.
-  **Conseiller les clients** : idées recettes, produits adaptés et petites recommandations.
-  **Créer une vraie proximité** : devenir un visage familier et un repère du quartier.
-  **Gérer les stocks** : veiller à ce que les rayons soient toujours bien remplis.
-  **Faire vivre le commerce local** : accueillir les clients avec le sourire et créer une ambiance conviviale.

2. Formations

- Il existe de nombreuses formations qui permettent de devenir épicier spécialisé :
 - CAP : Équipier polyvalent du commerce.
 - Bac pro : Commerce.
 - BTS : Management Commercial Opérationnel.
 - Licences pro : il existe plusieurs licences pro qui peuvent te permettre de devenir épicier..

3. Débouchés

- Avec de l'expérience, l'épicier peut développer son offre, se spécialiser dans le bio, le local ou les produits fins, ouvrir ou diversifier sa boutique pour une carrière riche en projets autour des bons produits et du commerce de proximité. 

4. Salaire

- Le salaire d'un débutant est de 1 700 à 1 900 € brut par mois.
- Le salaire d'un sénior est de 2 000 et 2 500 € brut par mois.

5. Les + à avoir

- Sens du service.
- Organisation.
- Connaissance des produits.
- Esprit de proximité.
- Polyvalence.

