

CS VENTE-CONSEIL EN BOUCHERIE



Niveau 3



PUBLIC

- **En apprentissage**
15 à 30 ans (statut RQTH, PSH, futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)
- **En formation continue**
 - Salariés
 - Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

- CAP charcutier-traiteur
- Bac Pro boucher charcutier traiteur
- BP boucher
- BP charcutier-traiteur
- CTM boucher charcutier traiteur
- CTM préparateur-vendeur en boucherie
- CQP technicien boucher artisanal

DURÉE

1 an, soit 400 heures par an

LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16 € / heure (proposition d'un parcours personnalisé).

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap: conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **ORGANISER, APPROVISIONNER ET ENTREtenir** les espaces de vente
- **MAÎTRISER** les techniques de transformation et de finition face au client
- **CONNAÎTRE** les techniques de vente générales et spécifiques en boucherie afin de développer une relation client personnalisée et durable
- **RESPECTER** les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité sanitaire des denrées et préparations alimentaires

LES CMA OCCITANIE



EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat

Programme

- **BC01** - Approvisionner et mettre en valeur des espaces de vente

- **BC02** - Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
Livret de formation et plateforme interactive

➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et/ou oral, mise en situation
- Contrôle en cours de formation (CCF) et ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

➤ Poursuite d'études

- BP boucher

➤ Débouchés

Le titulaire de la certification spécialisée « vente-conseil en boucherie » occupe un poste de vendeur-conseil ou de vendeuse-conseil en boucherie artisanale ou en rayon boucherie de grande ou moyenne distribution.

Retrouvez le taux d'insertion sur :
www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38636/ et sur notre site web.

DANS NOS CMA

- Aveyron ➤ Haute-Garonne ➤ Lozère ➤ Hautes-Pyrénées

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :
artisanat-occitanie.fr/jeunes-apprentis/devenir-apprenti



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale
31240 SAINT-JEAN
crma@crma-occitanie.fr

3006

Service & appel
gratuits