

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

• Vente-conseil en boucherie

CS - Niveau 3 - Professionnel qualifié

RNCP38636

Date du JO/BO : 24/12/2023

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38636/>

Version février 2025

Aptitudes & objectifs :

Le titulaire de la mention complémentaire « Vente-conseil en boucherie » exerce son activité au sein d'un espace de vente dans le secteur de la boucherie. Il s'inscrit dans une démarche commerciale active dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et préparations alimentaires.

Formation :

BC01 : Approvisionner et mettre en valeur des espaces de vente

- Organiser le poste de travail
- Entretenir les espaces de travail, de vente et les matériels
- Réaliser l'inventaire physique quotidien
- Identifier les besoins et transmettre l'information au laboratoire
- Participer aux commandes et à l'approvisionnement des produits et fournitures
- Gérer les déchets
- Préparer les produits pour la mise en vente
- Implanter et mettre en valeur l'assortiment des produits
- Appliquer les règles d'étiquetage
- Installer et mettre à jour la signalétique
- Maintenir le rayon en état marchand
- Désapprovisionner et remettre l'espace de vente et les matériels en état

BC02 : Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client

- Accueillir le client
- Découvrir, identifier et reformuler la demande du client
- Répondre à la demande du client, proposer des produits, conseiller et informer le client, conclure la vente
- Mettre en œuvre des techniques de transformation, de finition, de conditionnement, d'emballage et de pesée des produits
- Proposer des ventes additionnelles et des services associés personnalisés
- Réaliser les opérations d'encaissement
- Participer à la mise en œuvre des animations commerciales
- Participer à la communication commerciale digitale
- Participer à la fidélisation de la clientèle
- Recevoir les réclamations et les transmettre au responsable



Perspectives métiers :

Vendeur-conseil en boucherie artisanale ou en rayon boucherie de grande et moyenne distribution

Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

Modalités d'évaluation : examen en CCF / Ponctuel
Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Modalités d'évaluation pédagogique : Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins - Conseils de classe individuels semestriels - Cahier de liaison - Visites en entreprise

Accessibilité ou possibilités d'adaptation aux apprenants en situation de handicap

Poursuites d'études : CS Employé Traiteur - BP Boucher - Bac Pro Boucher Charcutier Traiteur - BP Charcutier traiteur

Prérequis : Etre titulaire d'un CAP dans le domaine de la boucherie/charcuterie

Modalités d'accès : Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise

Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

Délai d'accès : Jusqu'à la veille d'entrée en formation

Durée :

420h par an (1 an)

2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

Tarifs :

À partir de 14€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF
Contactez-nous pour une étude personnalisée

Accès aux personnes en situation de handicap :

Véronique Prado - Référente Handicap

v.prado@cma65.fr

05 62 44 11 88

Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :

Carole Jan

c.jan@cma65.fr

05 62 56 60 60

Contact CMA Formation Tarbes :

Maïko Feig - apprentissage

m.feig@cma65.fr

05 62 44 11 88

Marie Bertrand - formation professionnelle

m.bertrand@cma65.fr

05 62 44 11 88

Les + de la formation à CMA Formation :

- Sortie pédagogique (salon de l'agriculture de Paris, Rungis)
- TP réalisé au sein des locaux d'un partenaire
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- WorldSkills, MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière :

CS Vente Conseil en boucherie

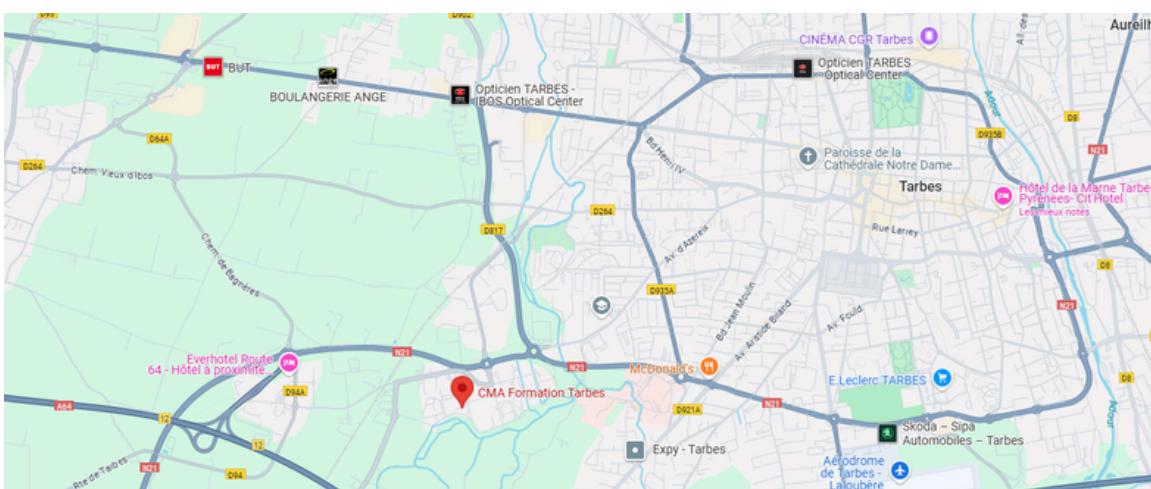
CAP Boucher



Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest

Lignes de bus : www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)



Version février 2025