

# CS VENTE-CONSEIL EN BOUCHERIE NIVEAU 3

CMA FORMATION

## PRÉREQUIS

Cette formation est ouverte aux titulaires des diplômes et titres homologués :

- CAP Boucher
- CAP Charcuterie-traiteur
- BP Boucher-charcutier-traiteur
- BP Boucher ;
- BP Charcutier-traiteur
- CTM Boucher
- Charcutier Traiteur
- CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur
- CQP Technicien boucher artisanal.

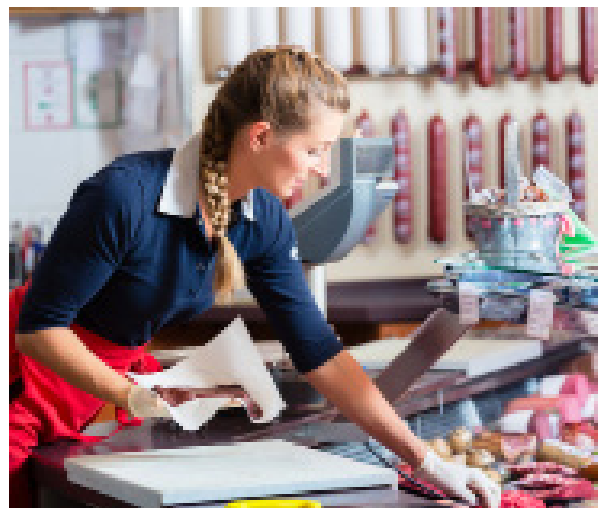
## PROGRAMME

- Mise en œuvre de pratiques professionnelles pour la préparation de produits
- Mise en œuvre de pratiques professionnelles pour la présentation des produits
- Cours liés à la vente – conseil – développement de la relation client
- Sciences appliquées (entretien du poste de travail, relevé de surface, gestion des déchets, etc.)
- Économie Gestion
- Informatique (digitalisation de l'espace commercial, vente en ligne, gestion de caisse, etc.)

## DURÉE

12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le titulaire de la MC «Vente-Conseil en boucherie» est un professionnel qualifié disposant des techniques de commercialisation et de vente spécifiques aux produits de boucherie pour développer des techniques de vente et de la relation client, des techniques de transformation et de finition face au client, des connaissances en rapport avec les produits présentés à la vente ainsi qu'avec la filière élevage et viandes mais aussi être en capacité de donner des conseils culinaires à la clientèle...



N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP37105  
Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse;  
Fin de la certification : 31.08.2028

## OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Organiser et entretenir des espaces de vente
- Valoriser l'assortiment des produits
- Conseiller et vendre au client
- Accueil du client
- Participer au développement de la relation client

## DÉBOUCHÉS

- Vendeur(se) -conseil en boucherie artisanale ou en rayon boucherie de grande et moyenne distribution.

## POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

- BP Boucher-charcutier-traiteur BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur

## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



### MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



### COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



### PLANNING

Entrée cadencée de septembre à décembre.



### LIEU(X) DE FORMATION

#### GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72  
cmaformation39@artisanat-bfc.fr

#### MERCUREY (SAÔNE ET LOIRE)

03 85 98 10 30  
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur  
[www.cmaformation-bfc.fr](http://www.cmaformation-bfc.fr)



- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audiovisuel (selon site) : vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

**Equipe pédagogique dédiée** : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



### SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire



### Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3.  
Examen en fin de formation.



### ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.