



Certificat de Spécialisation Vente Conseil en Boucherie

Objectif

Le ou la 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 ou elle s'inscrit dans une démarche commerciale active dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et préparations alimentaires

Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

Prérequis

CAP Boucher (rénové en 2023) - CAP Charcuterie-traiteur (rénové en 2024) - Baccalauréat professionnel Boucher-charcutier-traiteur - Brevet professionnel Boucher - Brevet professionnel Charcutier-traiteur - CTM Boucher Charcutier Traiteur - CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur - CQP Technicien boucher artisanal

Durée

1 an

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s.

Modalités de la formation

Formation en alternance : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Laboratoire équipé – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources

Les outils : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

Contenu

UP 1 – Approvisionnement et mise en valeur des espaces de vente

UP 2 – Mise en œuvre, personnalisation et développement de la relation client

Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Poursuite d'études

Brevet Professionnel (BP) Boucher - Diplôme de niveau 4

Débouchés

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

Retrouvez les taux d'insertion sur : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38636/>

Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Antenne du Tarn – Site de Cunac
112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

Tarifs

- 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 : 24€ de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

Contacts

Formation par apprentissage :

05.63.48.43.60

cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

05.63.48.43.63

formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :

Olivia BAYLAC - 05.63.48.43.60

o.baylac@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

Stéphanie BEL - 05.63.48.43.63

stephanie.bel@cm-tarn.fr

RNCP 38636 - Certificateur : Ministère de l'éducation et de la jeunesse - date d'enregistrement 24/12/2023

www.cm-tarn.fr

