

FORMATION

Commerce / Distribution

envergure
révéléateur de compétences

CQP BOUCHER

Contrat de professionnalisation

DU 22/02/2021 AU 11/02/2022



Objectifs

- Professionnaliser les apprenants en leur apportant une formation de qualité, adaptée au métier de boucher (désossage, découpe de la viande...).
- Conforme au référentiel CPNE, le parcours s'effectue sur la base d'un contrat de professionnalisation de 12 mois avec l'obtention du « CQP Boucher » à l'issue.
- Acquérir les compétences concernant la relation client, et les différentes étapes d'un entretien de vente, la mise en rayon et la lutte contre la démarque.
- Savoir réaliser un inventaire, assurer la tenue d'une réserve et réceptionner la marchandise.
- Connaître son environnement de travail.
- Savoir implanter et réapprovisionner un rayon boucherie.
- Appliquer les techniques de préparation et de transformation des produits carnés.

ÊTES VOUS PRÊT ?

Vos compétences prennent de l'Envergure !

Pour vous inscrire
à une réunion d'information

Contactez nous :

01 86 26 63 90

www.envergure.eu/inscriptions

Carrefour
contact 

Contenu Pédagogique

1 – RELATION CLIENT 42H00

- Accueil, information et orientation des clients
- Traitement des réclamations clients
- Prise en charge du client

2 – RAYON 70H00

- Maintien du bon état marchand du rayon
- Mise en valeur des produits
- Lutte contre la démarque

3 – RÉSERVE 42H00

- Réalisation des inventaires en respectant les consignes et les procédures en vigueur
- Suivre les stocks en consultant les outils de gestion disponible au sein de l'enseigne.
- Assurer la tenue de la réserve.
- Réceptionner les marchandises

4 - ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL 21H00

- Partage des informations au sein de l'équipe
- Travail en équipe
- Compréhension de son environnement de travail

5- VENTE ASSISTÉE 28H00

- Connaître le client en identifiant et en reformulant ses besoins
- Convaincre le client en proposant des produits et des services adaptés
- Conseiller le client en incluant des produits ou services additionnels, complémentaires ou de substitution.
- Conclure la vente en fidélisant la clientèle.

6- LIBRE-SERVICE BOUCHERIE 42H00

- Prendre et tenir le poste en respectant les procédures et consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité
- Mettre en valeur les produits dans le rayon boucherie
- Informer et conseiller le client sur le produit et sa préparation
- Entretenir et nettoyer le matériel, les meubles et le poste de travail
- Conditionner les produits

7- TECHNIQUES BOUCHERIE 196H00

- Maîtriser les techniques de préparation des produits carnés
- Maîtriser les techniques de transformation des produits carnés



Pré-requis

Expertise :

Sens de l'organisation et des priorités, adaptabilité à différentes situations, réactivité, rapidité d'exécution, rigueur et propreté

Maîtrise :



Sens du contact et du service client, dynamisme et disponibilité, goût du travail en équipe

Pratique de base :

Goût pour les challenges commerciaux, excellente expression orale



Modalités d'accès

-  Tests écrits d'entrée en formation
-  Entretien individuel de motivation

Certification



Validation du certificat de qualification professionnelle
« Technicien Boucher »

Durée



TOTAL 441 heures

Effectif par session



Minimum : **08** Maximum : **16**

Lieu de formation



Envergure

123 – 125 av Henri Barbusse
95400 Arnouville les Gonesse

Moyens pédagogiques

Le centre d'Arnouville est un centre de formation dédié aux métiers de la boucherie.

Cette structure abrite :

- 2 salles de formation
- Un laboratoire d'activités pratiques avec l'ensemble du matériel nécessaire.
- Plusieurs chambre froide, l'équipement de stockage, de conditionnement sous vide et de logistique et de vente.

Responsable de Pôle

M Guillaume ARNE



JE M'INSCRIS

candidature@envergure.eu

Carrefour
contact 

l'opcommerce
Opérateur de compétences