Certificat de Spécialisation | Vendeur conseil en boucherie

CMA FORMATION
Alimentaire

Chambre de Métiers et de l'Artisanat BRETAGNE

Le vendeur en boucherie

Le vendeur en boucherie exerce son activité dans l'espace de vente, dans des domaines d'activité divers tels que l'approvisionnement, la mise en valeur des espaces de vente, la vente de l'assortiment des produits, la mise en œuvre, la personnalisation et le développement de la relation client, en coopération avec les équipes de fabrication. L'activité peut varier selon la nature et la taille de l'unité commerciale dans laquelle il est employé. Il doit faire preuve de disponibilité, de courtoisie, d'écoute et d'empathie face au client en favorisant un climat de confiance.

Objectifs de la formation

La formation Certificat de Spécialisation Vendeur conseil en boucherie permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Organiser et entretenir les espaces de vente,
- Valoriser les produits,
- Conseiller les clients et vendre,
- Participer au développement de la relation client,
- Exercer son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et tenir compte des préconisations liées au développement durable.

Contenu de la formation

Blocs de compétences

RNCP38636BC01 - Approvisionner et mettre en valeur des espaces de vente

RNCP38636BC02 - Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés

Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan |Rennes-Bruz | Vannes

Prérequis

Être titulaire d'un CAP Boucher, CAP Charcuterie traiteur, Bac Pro Boucher charcutier traiteur, Brevet professionnel Boucher, Brevet professionnel Charcutier traiteur, CTM Préparateur vendeur en boucherie charcuterie, CQP Technicien boucher artisanal

Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.
Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.

Validation

Certificat de Spécialisation Vendeur conseil en boucherie, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP* : 38636
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38636

Durée

A minima 400h parcours en 1 an

Type de contrat

Alternance

Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

Nouvelle formation Taux de réussite aux examens

Nouvelle formation Taux d'insertion dont la poursuite d'étude

Nouvelle formation Taux de satisfaction

Nouvelle formation Taux de rupture

CMA FORMATION
Alimentaire

Certificat de Spécialisation | Vendeur conseil en boucherie

QUALITÉS & PROFIL REQUIS

Capacité d'organisation

Rigoureux, méthodique et polyvalent

Aisance relationnelle et sens de l'écoute

Disponible et courtois

Bonne connaissance des produits carnés

Respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire

ENTREPRISES CONSEILLÉES

Espaces de vente de boucherie, sédentaires ou non-sédentaires, disposant ou non d'un atelier de fabrication

Rayons boucherie de grande et moyenne distribution

Entreprises spécialisées, mono ou pluriactivité

Nous consulter

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

POURSUITES D'ÉTUDES

Au sein de CMA Formation Bretagne :

- Brevet professionnel Boucher
- Brevet professionnel Charcutier traiteur

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Vendeur conseil en boucherie

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

NOUS CONTACTER

CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC
cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN
cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER
cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES
cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ
cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO
cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES
cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

Chambre de Métiers et de l'Artisanat BRETAGNE

www.cma-formation-bretagne.fr

*RNCP, Registre National des Certifications Professionnelles - Crédit photo ©iStock.com / Easy_Asa - Mise à jour 07/2025 - CMA Bretagne