

CERTIFICAT DE SPECIALISATION (CS)

Niveau 3

VENTE EN BOUCHERIE



OBJECTIFS :

Être capable d'organiser, approvisionner et valoriser un espace de vente en boucherie, dans le respect des règles d'hygiène et de traçabilité ; être capable de présenter les produits et de maintenir un rayon attractif ; être capable d'accueillir, conseiller et vendre auprès de la clientèle en développant une relation commerciale personnalisée ; être enfin capable de participer aux opérations courantes de gestion comme l'inventaire, les commandes et l'entretien du poste de travail.

PUBLIC VISÉ

Demandeurs d'emploi
ayant validé un projet
professionnel
Apprentis
Salariés

PRÉREQUIS

Être titulaire du CAP
Boucher

LIEU DE FORMATION

Ecole des métiers CFA82 11
rue E. Mercadier
82000 Montauban
8h | 12h - 13h30 | 16h30

TARIFS

Contrat d'apprentissage :
prise en charge par l'OPCO
Autres dispositifs : nous
contacter

PROGRAMME DE FORMATION ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Approvisionnement et mise en valeur des espaces de vente :

- organiser et entretenir le point de vente
- préparer les produits pour la mise en rayon
- valoriser l'assortiment et maintenir un espace attractif pour les clients.

Mise en œuvre et développement de la relation client :

- accueil, écoute et conseil,
- personnalisation de la vente
- proposition de produits adaptés
- actions favorisant la fidélisation.

Enseignements transversaux :

- technologie professionnelle
- sciences appliquées et gestion.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Salles équipées Matière d'œuvre et matériel
professionnels fournis
Formateurs qualifiés et expérimentés
Apprentissage actif
Formation en présentiel

SUIVI ET ÉVALUATIONS

Evaluation des acquis tout au long de l'année.
Evaluations écrites et orales, QCM
Travaux pratiques.
Carnet de liaison et visites en entreprise

ecoledesmetier82.fr

contact@edmcfa82.fr

05 63 03 53 39

DÉLAIS D'ACCÈS

A la signature du contrat
Rentrée en septembre

MODALITÉS D'EXAMEN

Contrôle en cours de formation (CCF) ou Examen
ponctuel. Pas de possibilité de valider un ou plusieurs
blocs de compétences

POURSUITE D'ÉTUDES

BP Boucher

EN ALTERNANCE

APPRENTIS : 12 semaines CFA (35h) sur 1 an.
Stagiaires FC : 12 semaines CFA (35h) sur 1 an

ACCÈS HANDICAP

Contacter notre référente handicap:
k.boukri@edmcfa82.fr

DÉBOUCHÉS

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

