



## Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Rennes-Bruz | Vannes

## 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 Mention Complémentaire 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

### Enseignements techniques et professionnels

- Technologie
- Mise en valeur et approvisionnement
- Sciences appliquées
- Pratique professionnelle
- Vente et conseil
- Développement commercial

## 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



## Prérequis

Être titulaire d'un CAP Boucher, CAP Charcutier 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

Mention Complémentaire Vendeur conseil en boucherie, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP\*



## 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 de satisfaction

**Nouvelle formation**

Taux d'insertion dont 34,5 % en poursuite d'étude

**Nouvelle formation**

Taux de rupture

## 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