



RNCP 38636

CS

Vente - Conseil en boucherie



Compétences globales

Le titulaire du certificat de spécialisation « Vente-conseil en boucherie » exerce son activité au sein d'un espace de vente dans le secteur de la boucherie. Il s'inscrit dans une démarche commerciale active dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et préparations alimentaires.

Objectifs de formation

Approvisionner et mettre en valeur des espaces de vente

- Organiser le poste de travail
- Entretien des espaces de travail, de vente et les matériels
- Réaliser l'inventaire physique quotidien
- Identifier les besoins et transmettre l'information au laboratoire
- Participer aux commandes et à l'approvisionnement des produits et fournitures
- Gérer les déchets
- Préparer les produits pour la mise en vente
- Implanter et mettre en valeur l'assortiment des produits
- Appliquer les règles d'étiquetage
- Installer et mettre à jour la signalétique
- Maintenir le rayon en état marchand

Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client

- Accueillir le client
- Répondre à la demande du client, proposer des produits, conseiller et informer le client, conclure la vente
- Mettre en œuvre des techniques de transformation, de finition, de conditionnement, d'emballage et de pesée des produits
- Proposer des ventes additionnelles et des services associés personnalisés
- Réaliser les opérations d'encaissement
- Participer à la communication commerciale digitale
- Participer à la fidélisation de la clientèle
- Recevoir les réclamations et les transmettre au responsable

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel pratique et oral.

EP 1 - Approvisionnement et mise en valeur des espaces de vente

EP 2 - Mise en œuvre, personnalisation et développement de la relation client

Certificateur : Éducation Nationale

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / plateaux techniques pédagogiques
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs / plateforme de formation

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adapté au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias - 43370 BAINS

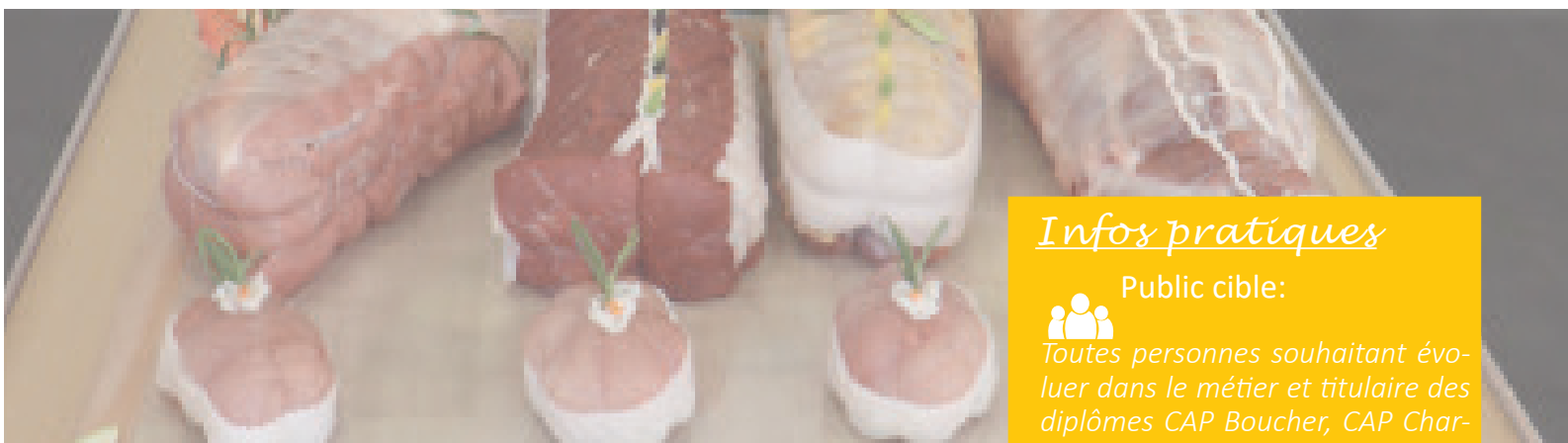
Tél. : 04 71 57 98 00



www.ifp43.fr

E-mail : contact@ifp43.fr

MAJ - 05/24



Qualités requises

Aptitudes aux relations humaines, sociabilité
 Bonne résistance physique
 Rigueur et organisation
 Autonomie
 Dextérité manuelle
 Agilité

Conditions d'accès

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

Le certificat de spécialisation vente-conseil en boucherie est accessible aux jeunes

- CAP boucher
- CAP Charcutier-Traiteur
- BAC PRO Boucher
- BAC Pro Charcutier-traiteur
- BP Boucherie
- BP Charcutier-traiteur

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

L'IFP 43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.

Accessible en formation continue

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

RNCP 38636

Date d'enregistrement : 24/12/2023

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires de la CS Vente-conseil en Boucherie :

- **Accès direct à l'emploi**
 - ◆ A l'issue de la formation : *Vendeur-conseil ou de vendeuse-conseil en boucherie artisanale ou en rayon boucherie de grande et moyenne distribution.*
 - Il assiste le responsable de l'espace de vente.*
- **Poursuite d'étude**
 - ◆ BP Boucher (proposé à l' IFP 43)
 - ◆ CAP Charcutier-traiteur (proposé à l' IFP 43)
 - ◆ CS Employé traiteur (proposé à l' IFP 43)

Infos pratiques

Public cible:



Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier et titulaire des diplômes CAP Boucher, CAP Charcutier-traiteur, Bac Pro Boucher, Bac Pro Charcutier-Traiteur, BP Boucher, BP Charcutier-Traiteur.



Diplôme:

CS, niveau 3.



Type de formation:

Formation en alternance, 1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



Durée:

1 année de formation dont 420h en centre et 1225h en entreprise (base 35h semaine).



Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (Opérateurs de compétences)



Laboratoire de boucherie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains

Tél. : 04 71 57 98 00 - contact@ifp43.fr