

Boucher.e (CQP)

100% de réussite à la certification sur Paris en 2022



Sans niveau
Qualification sur mesure



350h/1 an



Paris
Lyon

Le/la boucher.e **réceptionne et stocke les viandes** (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il.Elle **contrôle la traçabilité et la qualité** de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il.Elle **découpe, désosse et sépare les viandes**.

Il.Elle les prépare (parage, épiluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il.Elle **habilite les volailles et confectionne les produits tripiers**. Il.Elle peut participer aux conseils et à la vente des produits.

Objectifs généraux de la formation

Le/la titulaire du CQP Boucher.e, intervient dans la réalisation de l'ensemble des préparations et fabrications de viandes et de spécialités bouchères en garantissant le respect des règles d'hygiène.

Certificat de Qualification Professionnelle délivré par la Commission paritaire nationale de l'Emploi (CPNE) de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire - Fédération du commerce et de la distribution (FCD) et portant enregistrement au RNCP et RS – JO du 04 Janvier 2019. (Date d'échéance de l'enregistrement au 15/11/26). Pour plus d'informations n'hésitez pas à consulter la Fiche RNCP de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38251/>

Connaissances et compétences attendues à l'issue de la formation :

- ✓ **Transformer des carcasses, de leur état initial jusqu'à leur présentation de détail, en vue de leur commercialisation.**
- ✓ **Conseiller la clientèle en matière de préparation culinaire à base de viande.**

Objectifs spécifiques de la formation

- ✓ **BLOC 1 – GERER LA RELATION CLIENT :**
 - Recevoir le client en appliquant les consignes de l'établissement afin de maintenir la qualité d'accueil, quel que soit le flux de clients.
 - Informer le client sur les principales familles de produits et de services de l'établissement afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.
 - Traiter les demandes clients jusqu'à la prise de congés du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.
 - Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles dans l'établissement afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.
- ✓ **BLOC 2 – METTRE EN RAYON LIBRE-SERVICE :**
 - Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service en tenant compte de l'affluence client afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock.
 - Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon libre-service afin que les informations de prix à disposition des clients soient à jour.
 - Veiller à l'état marchand du rayon libre-service tout au long de la journée afin de faciliter la circulation des clients dans les rayons et l'accessibilité aux produits.
 - Agir contre la démarque dans le respect des procédures de l'établissement afin de limiter les pertes de marchandises.

- ✓ **BLOC 3 – GERER LES STOCKS EN RESERVE :**
 - Réaliser des opérations de comptage dans le respect des procédures en vigueur afin de connaître précisément les quantités de chaque produit en rayon et en stock.
 - Suivre les entrées et sorties de stock en utilisant les outils de gestion de l'établissement afin d'alerter pour éviter les ruptures de stock ou les surstocks.
 - Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de faciliter et de sécuriser l'accès aux stocks.
 - Entretien du matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes de l'établissement afin de maintenir en état la réserve.

- ✓ **BLOC 4 – TRANSFORMER DES VIANDES :**
 - Préparer l'espace et les outils de travail afin de découper les viandes efficacement et dans le respect des normes d'hygiène et commerciales.
 - Nettoyer son espace et les outils de travail après utilisation dans le respect des normes d'hygiène afin de laisser un environnement de travail propre.
 - Découper les différents morceaux de viande selon les règles du magasin afin de proposer des produits de qualité et conformes aux attendus de l'enseigne.
 - Mettre en œuvre des recettes afin de transformer les morceaux de viande en produits finis et conditionnés.

- ✓ **BLOC 5 – VENDRE DES PRODUITS DE BOUCHERIE :**
 - Mettre en étalage les produits de boucherie en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.
 - Entretien l'étalage de produits de boucherie de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.
 - Entretien des équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon boucherie lors de la prise et de la levée de poste afin de garantir la sécurité alimentaire.
 - Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin.
 - Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits de boucherie en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat
 - Préparer les produits de boucherie en respectant les demandes clients et consignes du magasin afin de conclure la vente.
 - Prendre la commande d'un client afin de préparer un produit sur mesure.

Programme de la formation (10 semaines – 350h)

Semaine 1 à 10 : (de formation) :

- Semaine 1 : Accueil, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, du livret CPNE. Méthode HACCP/blocs de compétences/filières viandes.
- Semaine 2 : La marchandise, le bœuf et le veau, les viandes de boucherie, les races, l'élevage.
- Semaine 3 : L'approvisionnement, la réception, les réserves, l'inventaire, le rayon, les rayons traditionnels.
- Semaine 4 : La marchandise, les viandes de boucherie, l'agneau, le porc, la volaille, les viandes exotiques.
- Semaine 5 : La relation client, l'environnement de travail, l'assortiment, la gestion, la démarque, les nouvelles tendances de consommation.
- Semaine 6 : Rappel sur la marchandise, le bœuf et le veau, les viandes de boucherie, les races, l'élevage.
- Semaine 7 : Rappel sur la marchandise, les viandes de boucherie, l'agneau, le porc, la volaille, les viandes exotiques.
- Semaine 8 : Rappel sur l'approvisionnement, la réception, les réserves, l'inventaire, le rayon, les rayons traditionnels.
- Semaine 9 : Reprise complète sur les anatomies + évaluation quizz.
- Semaine 10 : Reprise HACCP + révisions et Quizz.

Profil des candidat(e)s

-  **Pour qui :**
 - Salarié(e)s

-  **Prérequis obligatoires :**
Travailler au rayon boucherie.

-  Code CPF : **Code(s) ROME :** D1101 - Boucherie

-  Fiche RNCP : 38251

Débouchés et suite de parcours

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Boucher.e préparateur.trice qualifié.e
- Ouvrier.e professionnel.le qualifié.e boucher.e
- Ouvrier.e professionnel.le de fabrication

Taux d'insertion global moyen à 6 mois : 100% (données RNCP 2021)

Taux d'insertion dans le métier à 6 mois : 67% (données RNCP 2021)

Poursuite de parcours :

- BP Boucher.e (Niveau Bac)
- BP Charcutier Traiteur (Niveau BAC)

Passerelles : (aucune correspondance)

Se référer à la Fiche RNCP sur le site de France Compétences :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38251/>

Prise en charge

Tarif pour le candidat : 100% pris en charge

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise.

Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez contacter nos agences.

➔ *Devis sur demande auprès de nos agences*

Contacts :

① Site de Lyon : contact@opusformation.eu – 04 72 60 79 11 – 93 rue Bugeaud, 69006 LYON

① Site de Paris : contact-paris@opusformation.eu - 01 43 64 68 45 - 1 rue des Montiboeufs, 75020 PARIS

Modalités d'accès et de délai

⇒ **Modalités :**

Recrutement toute l'année (Dossier, Tests et/ou entretien en amont de la formation).

Délais d'accès à la formation : sur demande (3 semaines avec un minimum de 4/6 stagiaires) *

⇒ **Accessibilité :**

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistant(e)s référent(e)s présent(e)s sur chaque site.

⇒ **Durée et horaires de la formation :**

Rythme agence de Lyon : 1 jour par semaine en CFA et le reste du temps en entreprise.

Rythme agence de Paris : 1 semaine par mois en CFA et le reste du temps en entreprise.

Horaires de la formation : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Durée : 350h* sur 1 an.

*Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes.

Modalités de validation

- **Certificat de Qualification Professionnelle** délivré par la CPNE.
- Chaque bloc de compétences est évalué indépendamment des autres blocs de compétences qui composent le CQP.
- Le CQP est obtenu lorsque le candidat a validé les 5 blocs de compétences.

Modalités de certification

- **Livret CPNE.**
- La Commission Paritaire National pour l'Emploi de la branche a fixé des règles de validation des CQP, suivantes :
- Toutes les compétences doivent être évaluées par l'évaluateur. À défaut, le bloc de compétences concerné ne pourra pas être validé par le jury.
- Un bloc de compétences ne pourra pas être validé par le jury dès lors que plus de 50% des critères d'évaluation sont identifiés comme "maîtrisés de manière partielle" (cotation 3 du code d'évaluation).
- Un bloc de compétences ne pourra pas être validé par le jury si au moins un des critères d'évaluation est identifié comme "présente des lacunes importantes" (cotation 4 du code d'évaluation).

Moyens pédagogiques et techniques

- Alternance entre **présentiel** et **périodes en entreprises**.
- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques.
- Etude de cas concrets.
- Quiz en salle.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation/jeux de rôles.
- Plateforme LMS en ligne Digiforma.

Equipe pédagogique

Une équipe de professionnel(le)s expérimenté(e)s dans le métier de votre formation pour vous accompagner dans votre projet.

Modalités d'évaluation

- **Observation en situation réelle ou mise en situation, en entreprise** par un(e) professionnel(le) (tuteur/trice du/de la candidat(e), qui remplit la grille d'évaluation du/de la candidat(e) (restitution formelle). L'observation ou mise en situation est suivie d'un entretien avec le/la candidat(e).
- Si l'observation a été précédée d'une formation, **avis général du/de la formateur(trice) sur le déroulement** de la formation et l'acquisition des compétences par le/la candidat(e).
- **Grille d'évaluation CQP**, évaluée par un Jury paritaire de la CPNE.
- **Livret de suivi des compétences** évaluées en entreprise.
- **Grille d'évaluation des acquis** tout au long de la formation.

