



CS

Vente-Conseil
en Boucherie

NIVEAU 3

EN ALTERNANCE



OÙ ?

- CHÂTEAUROUX
- JOUÉ-LÈS-TOURS
- BLOIS
- ORLÉANS

MODALITÉS D'ACCÈS

EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur réservée aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap).

EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Formation prise en charge par l'OPCO, rémunérée par l'employeur et sans limite d'âge.

EN FORMATION CONTINUE

Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi.
(tarifs et modalités : nous consulter).

DÉLAI D'ACCÈS

L'entrée en formation se fait lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés par l'ensemble des parties, sous réserve de financement et place disponible.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- pré-inscription en ligne
- accompagnement à la recherche d'entreprise
- signature du contrat
- inscription définitive

ACCESIBILITÉ
TOUT PUBLIC

Nos établissements peuvent accueillir du public en situation de handicap.

OBJECTIFS

- Exercer son activité au sein d'un espace de vente dans le secteur de la boucherie
- Respecter des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et préparations alimentaires
- Approvisionner et mettre en valeur les espaces de vente
- Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client

DÉROULÉ DE LA FORMATION

DURÉE

Formation en 1 an

RYTHME D'ALTERNANCE

L'alternance se compose de périodes en entreprise et de périodes sur le site de formation.

Consultez notre site internet pour plus d'informations !

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Boucher ou Charcutier-Traiteur
- ou BP Boucher ou Charcutier-Traiteur
- ou BAC PRO Boucher Charcutier Traiteur
- ou CS Employé-Traiteur
- ou CTM Boucher Charcutier Traiteur ou Préparateur-Vendeur en Boucherie Charcuterie-Traiteur
- Ou CQP Technicien Boucher Artisanal

POURSUITES

FORMATION

BP	BP	BAC PRO
Boucher	Charcutier-Traiteur	Boucher Charcutier Traiteur

CFA:37 CFA:37 CFA:36

EMPLOI

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

RÉPERTOIRE DES DIPLÔMES

- CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle
 CS : Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire)
 BP : Brevet Professionnel - BTM : Brevet Technique des Métiers
 BMA : Brevet des Métiers d'Art - BAC PRO : Baccalauréat Professionnel
 BM : Brevet de Maîtrise
 CQP : Certificat de Qualification Professionnelle
 TFP : Titre à Finalité Professionnelle



CONTENU DE LA FORMATION

En accord avec le référentiel en vigueur

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques (TP)
- Technologie professionnelle boucherie et traiteur
- Sciences appliquées
- Vente/Commercialisation
- Gestion

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais
- Arts appliqués et cultures artistiques

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE

- Approvisionner et mettre en valeur les espaces de vente
- Organiser et entretenir les espaces de vente
- Participer aux commandes et à l'approvisionnement des produits et fournitures
- Préparer et valoriser l'assortiment des produits
- Gérer les déchets
- Appliquer les règles d'étiquetage et installer et mettre à jour la signalétique
- Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client
- Accueillir, conseiller et vendre au client
- 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
- Participer au développement de la relation client : animations commerciales, communication commerciale digitale, fidélisation de la clientèle

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage.

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise.

Nos établissements bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et sont équipés spécifiquement pour chaque métier.

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public, les évaluations se font au moyen de contrôles en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles.

RÉMUNÉRATION DES APPRENTIS

AVANT 18 ANS	18-20 ANS	21-25 ANS	26 ANS ET +
RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 1^e ANNÉE			
27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 2^e ANNÉE			
39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC
RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 3^e ANNÉE			
55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC	100% du SMIC

*Source : service-public.fr, sous réserve de modification.
En pourcentage du SMIC ou du salaire minimum conventionnel si existant.



LES AVANTAGES DE NOS SITES DE FORMATION

- FORMATION RÉMUNÉRÉE
- ALTERNANCE POSSIBLE
- RÉSEAU DE 4 CENTRES DE FORMATION PROFESSIONNELLE EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE
- PLUS DE 40 ANS D'EXISTENCE
- MOBILITÉ EUROPÉENNE ET INTERNATIONALE
- NOMBREUX ESPACES DE VIE POUR LES ALTERNANTS
- HÉBERGEMENT AU PLUS PROCHE DES SITES
- ÉQUIPEMENTS PÉDAGOGIQUES RÉCENTS



CMA FORMATION

ALTERNANCE

SITE DE CHÂTEAUROUX
164 avenue John Kennedy
36000 Châteauroux
02 54 08 70 00
campus36@cma-cvl.fr
campusdesmetiers36.fr

SITE DE JOUÉ-LÈS-TOURS
5-7 rue Joseph Cugnot
37300 Joué-lès-Tours
02 47 78 47 00
campus37@cma-cvl.fr
campusdesmetiers37.fr

SITE DE BLOIS
27 rue André Boulle
41000 Blois
02 54 74 14 73
campus41@cma-cvl.fr
campusdesmetiers41.fr

SITE D'ORLÉANS
5 rue Charles Péguy
45000 Orléans
02 38 62 75 29
campus45@cma-cvl.fr
campusdesmetiers45.fr

CMA
Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat
CENTRE-VAL DE LOIRE

