

## 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.
  - Entretenir le 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.
  - Entretenir l'étalage de produits de boucherie de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.
  - Entretenir les 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 :**
  
-  **Fiche RNCP :** 38251
  
- Code(s) ROME :** D1101 - Boucherie

## 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 : (non précisé)

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 :**

📍 Site de Villeurbanne : [contact@opusformation.eu](mailto:contact@opusformation.eu) - 04 72 60 79 11 - 28 Rue de la Baisse, 69100 VILLEURBANNE

📍 Site de Paris : [contact-paris@opusformation.eu](mailto:contact-paris@opusformation.eu) - 01 43 64 68 45 - 1 rue des Montiboeufs, 75020 PARIS

## Modalités d'accès et de délai

### ⇒ Accessibilité :

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) \*

**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.

