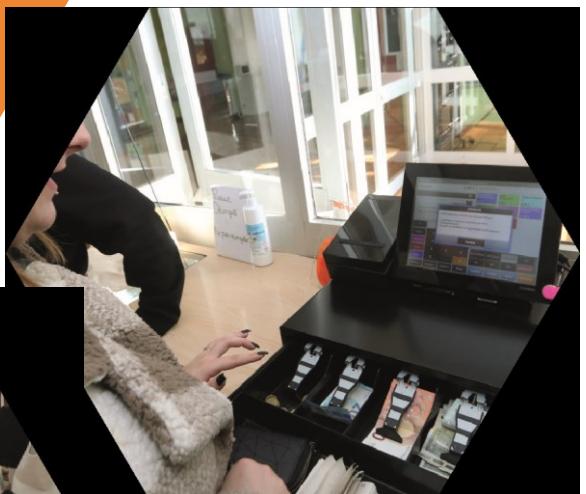
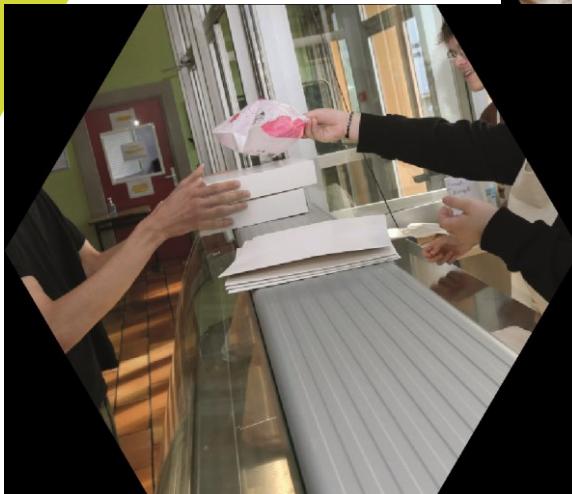
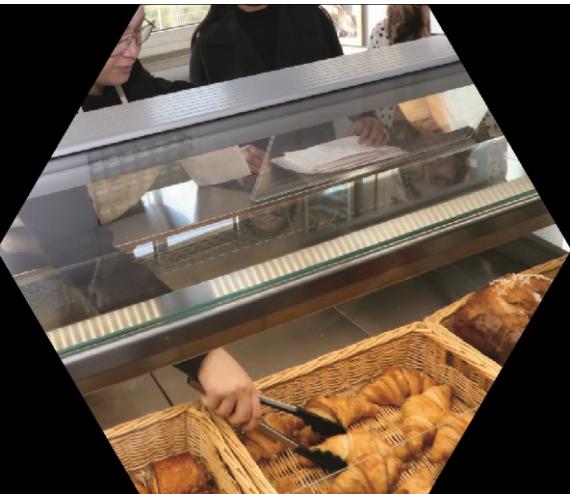


# CS VENTE-CONSEIL EN BOUCHERIE

Diplôme préparé à Belfort au  
CFA Municipal Jackie DROUET



## **Nos équipes :**

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance. Passionnés, ils déplient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés. Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises.

## **Méthodes d'enseignement :**

Toutes nos formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers. Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat.

Les enseignements se font en présentiel.

Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne. Les enseignements généraux, technologiques et professionnels se déroulent sous forme de cours en salle, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnels. Les cours d'enseignements généraux sont en relation avec les activités professionnelles.

## **Directeur adjoint, Responsable Pédagogique, Référent Handicap et Mobilité :**

M. Ahmed DJIOUA - 2 rue René Cassin à Belfort - 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

## **Accessibilités aux personnes en situation de handicap :**

Le CFA JACKIE DROUET s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous les apprenants d'accéder à ses formations et de développer leur potentiel. Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent, ou qui souffrent d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

Le CFA JACKIE DROUET s'engage ainsi, pour tout apprenti présentant une situation de handicap à :

- Prendre en compte ses besoins,
- Etudier des aménagements spécifiques pour son accompagnement tout au long de sa formation,
- Faire le lien entre les différents services de l'école,
- L'accompagner dans ses démarches.

Pour toute question ou demande vous pouvez vous adresser au Référent Handicap du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

## **Livret d'accueil des apprenants en situation de handicap :**

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/livret-handicap>

## **Registre d'accessibilité :**

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/registre-d-accessibilite>

## **Mobilité Nationale et Internationale :**

La Mobilité Nationale et Internationale pour :

- Découvrir de nouvelles approches et méthodes pédagogiques
- Echanger entre pairs sur ses pratiques en France ou à l'étranger
- Développer l'attractivité des formations et les faire évoluer

Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser au Référent Mobilité du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

## **Rythme :**

La formation proposée est une formation en apprentissage. Le rythme d'alternance est généralement d'une semaine en moyenne par mois de cours théoriques et pratiques au CFA et 3 semaines en moyenne en entreprise (non consécutives).

### Modalités d'accès :

Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise, validation par le CFA des missions confiées par l'entreprise et sous réserve de validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

Pour plus d'informations sur le processus d'inscription au CFA vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

### Délais d'accès : Les rentrées :

Accès selon le planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en septembre.

### Rémunération en apprentissage :

La rémunération varie en fonction de l'âge et de la progression dans le cycle du diplôme selon la réglementation en vigueur.

Pour plus d'informations vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Simulateur de calcul de rémunération des alternants : [Simulateur](#)

### Conditions tarifaires :

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur (OPCO).

- Pour un contrat d'apprentissage, l'apprenti n'a pas de reste à charge.
- Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 15 €.

Pour information, les coûts de formation sont compris entre 4282 € et 8739 € par an selon la convention collective de l'employeur

### Le diplôme :

Le Certificat de Spécialisation (CS) Vente - Conseil en Boucherie est un diplôme national de l'Education Nationale de niveau 3.

Certificateur : Education nationale

Date d'enregistrement de la certification : 14.02.2024

### Durée de la formation :

400 h d'enseignement en 1 an

### Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles :

RNCP38636 – Date d'échéance le 31/08/2029

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38636/>

### Conditions d'admission :

Le CS « Vente - Conseil en Boucherie » est ouverte aux candidats titulaires des diplômes suivants : CAP Boucher, CAP Charcutier-Traiteur, d'un BAC PRO Boucher-Charcutier- Traiteur, BP Boucher, BP Charcutier-Traiteur, CTM Boucher-Charcutier-Traiteur, CTM Préparateur-Vendeur en Boucherie-Charcuterie-Traiteur, CQP Technicien Boucher Artisanal.

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

### Individualisation du parcours, passerelles et équivalences :

Une dispense de certaines matières est possible en fonction de votre parcours.

Les candidats ajournés à l'examen conservent, sur leur demande, les notes égales ou supérieures à 10/20 obtenues aux unités, dans la limite de 5 ans à compter de leur date d'obtention.

Des passerelles ou des équivalences peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé.

Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

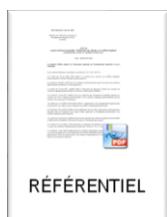
## Objectifs de la formation :

Ce CS permet de se spécialiser dans un parcours de formation en boucherie et permet d'acquérir des techniques de commercialisation et de vente spécifiques aux produits de boucherie.

Les élèves sont formés aux techniques de vente et au développement de la relation client. Ils acquièrent une bonne connaissance des produits et sont ainsi capables de donner des conseils culinaires.

Les enseignements portent sur l'organisation et l'entretien des espaces de vente et la valorisation des produits. Les élèves sont également formés au développement de la relation client.

Référentiel de la formation :



## Présentations succincte du métier :

Il exerce son activité dans le respect de la qualité et de la traçabilité des viandes, de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment en situation de handicap, de la politique commerciale de l'entreprise, des normes en vigueur en matière :

- d'hygiène et de sécurité,
- de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets,
- d'information aux consommateurs.

Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises (RSE) appliquée à son activité.

## Matières enseignées :

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA se compose :

- Pratique professionnelle, technologie, communication, gestion appliquée, sciences appliquées.

## Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence :

La [loi n° 2014-288 du 5 mars 2014](#) a permis l'acquisition de blocs de compétences correspondant à des parties de certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Cela signifie queles blocs de compétences acquis lors du suivi d'un enseignement le restent pendant 5 ans et peuvent être complétés ultérieurement en vue de l'obtention d'un diplôme.

## Blocs de compétences de la formation :

### RNCP38636BC01 - Approvisionner et mettre en valeur des espaces de vente :

Organiser le poste de travail ; Entretenir les 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 ; Désapprovisionner et remettre l'espace de vente et les matériels en état

### RNCP38636BC02 - Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client :

Accueillir le client ; Découvrir, identifier et reformuler la demande du 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 mise en œuvre des animations commerciales ; Participer à la communication commerciale digitale ; Participer à la fidélisation de la clientèle ; Recevoir les réclamations et les transmettre au responsable

## Modalités d'évaluation

Examen ponctuel.

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Mention complémentaire de niveau 3 Spécialité « Vente-conseil en boucherie »			Scolaire (établissement public et privé sous contrat) Apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique Formation professionnelle continue (établissement public)	Scolaire (établissement privé hors contrat) Apprentissage (CFA non habilité au CCF) Formation professionnelle continue (établissement privé) Enseignement à distance Candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles	
Épreuves	Unité	Coef.	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP 1 - Approvisionnement et mise en valeur des espaces de vente	UP 1	6	CCF (1)	Ponctuel Oral	25 min
EP 2 - Mise en œuvre, personnalisation et développement de la relation client	UP 2	8	CCF	Ponctuel Pratique et oral	30 min (dont 10 min d'oral)
(1) Contrôle en Cours de Formation					

## Débouchés professionnels :

Il est possible de s'insérer dans la vie professionnelle directement après cette formation.

Les diplômés peuvent exercer dans des espaces de vente en boucherie artisanale ou dans des rayons boucherie de grande et moyenne distribution.

## Poursuites d'études :

Ci-dessous quelques exemples de poursuite d'étude :

Brevet professionnel Boucher

CAP Charcutier traiteur

Cette liste n'est pas exhaustive