

FORMATION

Commerce / Distribution

envergure[®]
révélateur de compétences

CQP BOUCHER

Contrat de professionnalisation



Objectifs

- Professionnaliser les apprenants en leur apportant une formation de qualité, adaptée au métier de boucher (désossage, découpe de la viande...).
- Conforme au référentiel CPNE, le parcours s'effectue sur la base d'un contrat de professionnalisation de 12 mois avec l'obtention du « CQP Boucher » à l'issue.
- Acquérir les compétences concernant la relation client, et les différentes étapes d'un entretien de vente, la mise en rayon et la lutte contre la démarque.

ÊTES VOUS PRÊT ?

Vos compétences prennent de l'Envergure !

Pour vous inscrire
à une réunion d'information

Contactez nous :

01 86 26 63 90

www.envergure.eu/inscriptions

Contenu Pédagogique

1 - RELATION CLIENT

Accueil, information et orientation des clients
Traitement des réclamations clients
Prise en charge du client

2 - RAYON

Maintien du bon état marchand du rayon
Mise en valeur des produits
Lutte contre la démarque

3 - RÉSERVE

Réalisation des inventaires
Suivi des stocks
Tenue de la réserve

Réception des marchandises

4 - ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Partage des informations au sein de l'équipe
Travail en équipe
Compréhension de son environnement de travail

5 - VENTE ASSISTÉE

Conduite d'un entretien de vente

6 - LIBRE-SERVICE BOUCHERIE

Prise et tenue de poste, et suivi des produits du rayon boucherie
Implantation du rayon boucherie
Informations et conseils sur les produits du rayon boucherie
Entretien du matériel et des installations spécifiques au rayon boucherie
Conditionnement des produits

7-TECHNIQUES BOUCHER

Mise en œuvre des techniques de préparation
Mise en œuvre des techniques de transformation



Pré-requis

✔ Expertise :

Sens de l'organisation et des priorités, adaptabilité à différentes situations, réactivité, rapidité d'exécution, rigueur et propreté

✔ Maîtrise :

Sens du contact et du service client, dynamisme et disponibilité, goût du travail en équipe

✔ Pratique de base :

Savoir lire et écrire, excellente expression orale



Modalités d'accès

- ✔ Tests écrits d'entrée en formation
- ✔ Entretien individuel de motivation



Certification

Validation du certificat de qualification professionnelle
« Boucher »



Durée

TOTAL 441 heures



Effectif par session

Maximum : **08** Maximum : **12**



Lieu de formation

Envergure

123 – 125 av Henri Barbusse
95400 Arnouville les Gonesse

Moyens pédagogiques

2 Salle de formation dédiée
1 Plateau technique

Responsable de Pôle

M Guillaume ARNE



JE M'INSCRIS

candidature@envergure.eu