



# CQP BOUCHER



Durée : 12 mois, dont 63 jours (441 heures) de théorie



Prérequis : Maîtrise du français



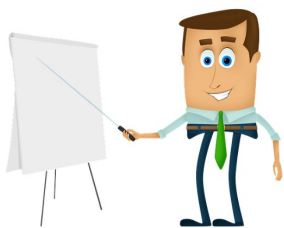
Public cible : débutant  
boucherie traditionnelle



Accessibilité : Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap \*



Inter / Intra entreprise : coût sur devis



## OBJECTIFS DE FORMATION

- Amener le stagiaire à appréhender les rôles et missions du boucher
- Former aux gestes techniques de transformation des viandes
- Respecter les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité
- Former aux attitudes et techniques de vente et de gestion du rayon



## CONTENU DE LA FORMATION

- Gestion de la relation client
- Maintien du bon état marchand du rayon
- Suivi des stocks et gestion de la réserve
- Evoluer dans son environnement de travail
- Vente et conseil
- Suivi qualité et expertise des produits boucheries
- Préparation et transformation de la viande

## EVALUATIONS

- Evaluations des connaissances acquises à la fin de chaque module
- Evaluations des acquis théoriques et pratiques : au début, à 3 mois de formation ainsi qu'à la fin de la formation (atteinte des objectifs et effets sur la pratique professionnelle, des connaissances et compétences acquises lors de la formation)
- Questionnaires de satisfaction globale des stagiaires (sur l'organisation, les qualités pédagogiques du formateur, les méthodes et supports utilisés)

Sont mis à disposition du stagiaire :

- ✓ EPI
- ✓ Matière première
- ✓ Supports de formations (power point et supports papiers)
- ✓ Présentation réalité virtuelle

- Formateurs expérimentés en pédagogie et spécialisé dans le domaine de la boucherie.
- Encadrement par des tuteurs pendant la phase pratique en entreprise

## MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

## METHODE PEDAGOGIQUE

- Formation participative, alternant phase d'échanges, de mises en situations et de cas pratiques.

**Attestation de formation délivrée en fin de formation**

\* Nous contacter pour plus d'informations

**Inscriptions : [recrutement@f2o-formation.com](mailto:recrutement@f2o-formation.com) - Tél : 02 99 02 52 80**  
**Formation : inter ou intra**