

F2

O

CQP BOUCHER

RNCP 32095



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

Délai : Début de session de formation variable *



Public cible : débutant en boucherie traditionnelle



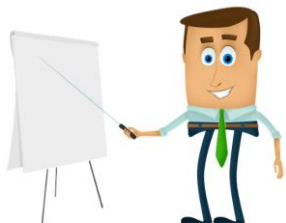
Prérequis : Maîtrise du français



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

La formation est composée de plusieurs blocs de compétences à valider:

- Gestion de la relation client** (RNCP32095BC01)
- Maintien du bon état marchand du rayon** (RNCP32095BC02)
- Suivi des stocks et gestion de la réserve** (RNCP32095BC03)
- Evoluer dans son environnement de travail** (RNCP32095BC04)
- Vente et conseil** (RNCP32095BC05)
- Suivi qualité et expertise des produits boucheries** (RNCP32095BC06)
- Préparation et transformation de la viande** (RNCP32095BC07)

EVALUATIONS

- Evaluations des connaissances acquises à la fin de chaque module
- Grille d'évaluation CQP en fin de formation** (remplie par le tuteur en entreprise)

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

METHODE PEDAGOGIQUE

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

DEBOUCHES

- Le titulaire du CQP Boucher/ère travaille au sein du rayon traditionnel et/ou du laboratoire d'un magasin de la grande distribution

PASSERELLES

- Des passerelles sont possibles avec d'autres formations en lien avec l'agro-alimentaire, l'alimentation, la cuisine et la vente en grande distribution*

Attestation de formation délivrée en fin de formation

* Nous contacter pour plus d'informations

Inscriptions : recrutement@f2o-formation.com - Tél : 02 99 02 52 80
Formation : inter ou intra