CS - Vente conseil en boucherie

> Développez votre expertise en vente et conseil en boucherie pour accompagner les clients et valoriser les produits

- **Apprentissage**
- **CS - Vente conseil en boucherie**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 1an
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

Objectifs

- ENTRETENIR les espaces de vente
- MAÎTRISER les techniques de transformation et de finition face au client
- CONNAÎTRE les techniques de vente générales et spécifiques en boucherie afin de développer une relation client personnalisée et durable
- RESPECTER les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité sanitaire des denrées et préparations alimentaires

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Approvisionner et mettre en valeur des espaces de vente
- BC02 - Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :
CS - VENTE CONSEIL EN BOUCHERIE

Niveau :
Niveau 3 (ex. : CAP)

Référence :
RNCP38636

Certificateur :
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 24/12/2023

Débouchés :
Le titulaire de la certification spécialisée « vente-conseil en boucherie » occupe un poste de vendeur-conseil ou de vendeuse-conseil en boucherie artisanale ou en rayon boucherie de grande ou moyenne distribution.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**

Poursuite d'études :
- BP boucher

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- **Prérequis :**
-
  - CAP charcutier-traiteur
  - Bac Pro boucher charcutier traiteur
  - BP boucher
  - BP charcutier-traiteur
  - CTM boucher charcutier traiteur
  - CTM préparateur-vendeur en boucherie
  - CQP technicien boucher artisanal

- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 400 heures
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :
- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation

- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :
- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://www.cma-occitanie.fr/catalogue/cs-vente-conseil-en-boucherie-for-01415**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 24/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006