

Formation diplômante

CS Vente-conseil en Boucherie Diplôme de Niveau 3

N° RNCP : 38636

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

(date enregistrement : 13/11/2023)

Retrouvez les débouchés et le taux d'insertion sur la fiche RNCP :

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

Code Rome : D1106

<https://candidat.francetravail.fr/metierscope/fiche-metier/D1106/epicier-epiciere>



Public, accessibilité

Public(s) : Demandeur d'emploi, jeune à partir de 16 ans, adulte en formation professionnelle continue.

Délai d'accès : Les inscriptions en formation en MC sont possibles en cours d'année scolaire.

Modalités d'accès :

Les formations sont accessibles en alternance :

- aux jeunes de 16 à 29 ans révolus dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (ils bénéficient du statut d'apprenti),
- aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge,
- aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise, sans limitation d'âge,
- aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.
- tous les adultes, n'entrant pas dans les cas ci-dessus, peuvent également y accéder grâce aux différents dispositifs mis en œuvre dans le cadre de la Loi du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel. Un parcours aménagé peut être envisagé selon la situation professionnelle de chacun. Plusieurs financements sont possibles. N'hésitez pas à vous adresser à notre service de Formation Professionnelle Continue qui saura vous conseiller et vous proposer une solution adaptée à votre situation et à vos souhaits. 04 66 49 80 86.

Éligibilité CPF : Code 239411 | Début de validité 02/01/2019.



Modalités de recrutement et d'admission : Entretien et positionnement.

Niveau d'entrée : CAP minimum.

Conditions spécifiques et prérequis : Détenir un des diplômes suivants : CAP Boucher, CAP Charcutier Traiteur, 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.

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

En fonction des formations et selon la situation de handicap, les parcours et les examens peuvent être aménagés sur demande par notre Référente Handicap.

Mobilité européenne : Les apprentis peuvent bénéficier de différents programmes de mobilité pour effectuer un stage professionnel en Europe. Les séjours peuvent être organisés dans le cadre du programme Erasmus +. Ce programme permet aux apprentis de réaliser un stage dans une entreprise européenne.

Coût – Financement – Rémunération

Coût de la formation : selon dispositif

Statut apprenti : L'apprenti signe un contrat d'apprentissage avec son entreprise d'accueil. Il possède dès lors un statut de salarié. Sa rémunération varie de 27% à 100% du SMIC selon le métier préparé, l'année de formation et son âge. Le coût de la formation est entièrement pris en charge par l'Opérateur de compétences de la branche professionnelle (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€.

Autres statuts : de nombreux dispositifs de prise en charge existent. Ils dépendent de votre situation personnelle. Nous vous accompagnons pour choisir le financement le plus adapté et le plus favorable pour vous.

Le coût de la formation est déterminé en fonction du nombre d'heures proposé dans le plan de formation suite à un positionnement.

Coût horaire de la formation : **14 €**

Objectifs

La formation en apprentissage a pour objectif de préparer l'apprenant au diplôme choisi. Cette préparation est organisée en alternance entre les cours dispensés par CMA Formation Mende et les heures effectuées en entreprise d'accueil.

Une coordination permanente entre le professeur professionnel et le maître d'apprentissage, notamment via le Livret d'apprentissage, permet de s'assurer de la complétude des savoirs enseignés et transmis ainsi que de la progression pédagogique de l'apprenant.

Durée

La formation en centre est de 400 heures et se déroule sur 1 an.

Concernant les publics adultes, des aménagements sont également possibles en fonction de la situation, lors de la contractualisation de la formation.

Pour un apprenti, le rythme moyen de l'alternance est le suivant : 1 semaine en centre de formation / 2 semaines en entreprise.

La durée minimale de la formation en milieu professionnel est de quatorze semaines.

Programme

Le programme de la formation répond aux exigences du référentiel de certification du diplôme.

Le texte du référentiel est consultable sur le site EDUSCOL.

https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/MC3_VCB.html

Chaque référentiel est composé de **blocs de compétences**, qui correspondent aux matières enseignées.

Les compétences du CS VENTE-CONSEIL EN BOUCHERIE sont les suivantes :

- Approvisionnement et mise en valeur des espaces de vente,
- Mise en œuvre, personnalisation et développement de la relation client.

Méthodes et moyens pédagogiques

Méthodes pédagogiques :

- Enseignants professionnels issus du métier
- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis en entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements
- Groupes par niveaux pour les matières générales
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant
- Livret d'apprentissage

Moyens pédagogiques :

- Atelier pédagogique pour les pratiques professionnelles
- Salle de classe & salles informatiques équipées
- Centre de Ressources documentaires

Professeur référent du domaine professionnel : M. Robert PRADEILLES

Qualification : CAP Boucher / CAP Charcutier traiteur, BP Boucher, Finaliste au concours MAF en 1979.

10 ans d'expérience professionnelle (Apprenti, Second, Chef boucher, Responsable rayon boucherie).

Professeur à CMA Formation Mende depuis 1985.

Modalités d'évaluation / Validation de la formation

Les apprenants sont évalués lors de contrôles organisés par les professeurs. Ces contrôles peuvent revêtir plusieurs formes (écrit, oral, travaux pratiques, QCM, ...). Des évaluations des savoir-faire et des savoir-être sont conduites conjointement entre le professeur professionnel et le maître d'apprentissage.

La formation est sanctionnée par le passage d'un examen final à l'issue du parcours de formation.

La certification est validée par l'obtention du diplôme correspondant délivré par le Rectorat d'Académie.

Lorsque le diplôme n'est pas obtenu, une attestation de fin d'acquis de formation, sera délivrée à l'apprenant en faisant état des blocs de compétences validés.



Vente-conseil en Boucherie

CMA FORMATION

C.S.

Débouchés / Passerelles

Accessible après un CAP ou un bac pro, la mention complémentaire, préparée en un an, permet de se spécialiser dans un domaine spécifique et peut faire la différence dans votre recherche d'emploi.

Poursuite d'études dans notre établissement :

- BP Boucher

Consulter les fiches correspondantes sur la [page « Métiers de la Boucherie/Charcuterie »](#) de notre site.

Modalités Pratiques

Les enseignements sont délivrés au sein de CMA Formation Mende. Les cours sont planifiés du lundi au vendredi, dans les plages horaires suivantes : 8h00 à 17h30.

Un self pour les repas de midi, et du soir pour les internes, est à la disposition des apprenants.

Les apprenants peuvent bénéficier de prestations d'hébergement en internat.

Un hébergement spécifique peut être proposé aux adultes.

Nous proposons aux internes, des animations sportives, culturelles et ludiques du lundi au jeudi soir de 17h30 à 21h30.

Organismes responsable / Contact

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Lozère

2 Boulevard du Soubeyran

B.P. 90

48003 MENDE

SIRET : 130 027 931 00299

Téléphone fixe : 04 66 49 04 76

Email : formation@cma-lozere.fr

Site Web : www.cma-lozere.fr/

CMA Formation Mende

Rue de l'apprentissage

48000 MENDE

SIRET : 130 027 931 00307

Téléphone : 04 66 49 04.76

Email : cfa@cma-lozere.fr

Site Web : www/cfa-mende.fr/

Informations pratiques CMA Formation Mende

Vous trouverez des informations pratiques sur notre centre de formation en cliquant [ICI](#)