

CQP boucher

Certificat de qualification professionnelle

Sans niveau spécifique

[Code Certif Info N°58024]



Type de titre / diplôme

Certification active

Descriptif, Objectif et Programme

Descriptif

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

Objectif

Le (la) titulaire est capable de :

- Accueillir, informer et orienter le client
- Traiter les réclamations clients afin de préserver une relation commerciale de qualité
- Conseiller un client
- Assurer le bon état marchand du/des rayon(s) (Approvisionnement, maintien marchand, et contrôle de la qualité des produits)
- Implanter les produits dans le rayon (notion générale)
- Réaliser, mettre à jour et suivre le balisage et l'étiquetage du rayon
- Mettre en valeur les produits dans le rayon et assurer leur visibilité
- Lutter contre la démarque
- Mettre en oeuvre les consignes en matière de réalisation d'inventaires
- Utiliser les outils en vigueur en matière de suivi de stock
- Mettre en oeuvre les consignes en matière de tenue des réserves (rangement et nettoyage)
- Entretenir le matériel de rangement et de manutention
- Contrôler la réception des marchandises
- Enregistrer des entrées de stock
- Adapter sa communication en fonction de son interlocuteur
- Contribuer à diffuser l'information
- Respecter les règles collectives
- Travailler en équipe
- Contribuer dans un groupe
- Partager son savoir-faire
- Comprendre les grands principes de la politique de l'enseigne et de son fonctionnement
- Comprendre les évolutions numériques
- Analyser les besoins du client
- Proposer des produits et services adaptés

- Echanger avec le client et conclure la vente
- Prendre et tenir le poste, et mettre en oeuvre les procédures et consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, propres au rayon boucherie
- Mettre en valeur les produits dans le rayon boucherie
- Informer et conseiller le client sur le produit et sa préparation
- Prendre une commande
- Entretenir et nettoyer le matériel, les meubles et le poste de travail
- Conditionner les produits
- Mettre en oeuvre les techniques de préparation des produits carnés en vigueur au sein de l'enseigne
- Mettre en oeuvre les techniques de transformation des produits carnés en vigueur au sein de l'enseigne

Poursuite et débouchés

Débouchés

Le titulaire du CQP Boucher/ère travaille au sein du rayon traditionnel et/ou du laboratoire d'un magasin de la grande distribution, relevant de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire (CCN 3305).

Relèvent de cette branche, les entreprises de 11 salariés et plus, réparties en sept principaux formats :

- Les hypermarchés : magasins de détail non spécialisés à prédominance alimentaire d'au moins 2 500 m² de surface offrant un assortiment de 25 000 à 40 000 références.
- Les supermarchés : magasins de détail non spécialisés à prédominance alimentaire de plus de 400 m² et de moins de 2 500 m² de surface, offrant un assortiment de 3 000 à 12 000 références.
- Les supérettes : magasins de détail non spécialisés à prédominance alimentaire d'une surface de vente comprise entre 120 et 400 m².
- Les entrepôts de logistique
- Les entreprises de commerce de gros : grossistes, dont le cash and carry. Leurs principaux clients sont des épiciers, des restaurateurs et hôteliers, d'autres commerçants de détail et des collectivités publiques ou privées.
- Les sièges sociaux et les centrales d'achat
- Les drives.

Métiers visés : Boucher / bouchère

Autres informations

RNCP

Inscrit sur demande

Valideur

Fédération du commerce et de la distribution

Pour en savoir plus

<http://www.fcd.fr/>

Session de l'examen

Année de la première session	Année de la dernière session
Information non communiquée	Information non communiquée

Domaine(s) de formation

34505 : Vente produit carné

21599 : Boucherie

Lien(s) vers les métiers (ROME)

D1101 : Boucherie

Groupes formation emploi (GFE)

K : Production alimentaire

Q : Commerce

Domaine de spécialité (NSF)

221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Accessibilité

Formation initiale	Formation continue	Apprentissage	Contrat de pro	VAE	Demande individuelle
Non	Oui	Non	Oui	Oui	Non

Eligibilité au Compte Personnel de Formation (CPF)

Identifiant CPF	Début de validité	Fin de validité
306909	01/03/2019	Information non communiquée

Textes officiels

[Convention collective du 12/07/2001](#)

Publication : 30/11/-0001

Descriptif : Convention collective nationale du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire du 12 juillet 2001. Etendue par arrêté du 26 juillet 2002 JORF 6 août 2002. Brochure n° 3305 - IDCC 2216

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichIDCC.do?idConvention=KALICONT000005635085>

Création : Oui

[Arrêté du 27/12/2018](#)

Publication : 04/01/2019

Descriptif : Arrêté du 27 décembre 2018 portant enregistrement au Répertoire national des certifications professionnelles

Code NOR : MTRD1835271A

URL : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000037941704>

Modification : Oui

Informations mises à jour le 16/01/2020 par Certif Info.

<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-58024.html>