Certificat de Qualification Professionnelle BOUCHER(ÈRE)

Diplôme visé : Certificat de Qualification Professionnelle - Boucher(ère)
Date de mise à jour : le 14/12/2023

Emplois ciblés : Boucher / bouchère

Objectifs :

Le / la Boucher(ère) intervient dans la réalisation de l'ensemble des préparations et fabrications de viandes et de spécialités bouchères en garantissant le respect des règles d'hygiène.

Moyens pédagogiques :

- Salles de formation, matériel vidéo et micro-informatique, Internet, supports de cours adaptés, activités médiatisées en ligne, documents numériques.
- Une équipe d'assistance technique et pédagogique à distance,
- Au rythme de l'alternance, l'entreprise et l'organisme de formation s'engagent à veiller à ce que les actions au titre de la période de professionnalisation associent une partie théorique en centre de formation ou animée de façon synchrone via classe virtuelle et une partie pratique en entreprise en relation avec la qualification préparée. *(Pour plus de détails, voir le calendrier en annexe)*
- Supports pédagogiques interactifs : Etude de cas, Quizz interactifs...
- Mise à disposition supports de cours dans votre GED,
- Revue de presse actualisée chaque semaine
- Pédagogie Positive ....

Interventions de formateur(trice)s expert(e)s dans le domaine du commerce

Suivi de la formation et évaluations :

- Tests et entretiens de motivations préalablement à l'action de formation
- Visites et évaluations en entreprise
- QCM Interactifs
- Grilles d'évaluations des compétences
- Evaluations de formation
- Epreuves de synthèse basée sur une mise en situation professionnelle

Accessibilité aux personnes handicapées :

ISEAH Formation s'engage à étudier toutes les adaptations nécessaires aux besoins des personnes en situation de handicap, qu'ils soient pédagogiques, matériels ou organisationnels (sur demande par mail à l'adresse info@iseah.fr ou au 03 87 21 99 83).

RÉSUMÉ DE LA CERTIFICATION & INFORMATIONS CLÉS

Accès à la formation :

Prérequis : Tout demandeur d'emploi sans condition de diplômes souhaitant accéder à la fonction commerciale et occuper un poste selon l'emploi ciblé.
L'apprenant dispose d'un outil informatique et d'une connexion internet.
Offre accessible aux personnes en situation de Handicap avec mesures d'accompagnement spécifique.

Modalités et délais d'accès :

- Par le biais d'un contrat de professionnalisation à l'issue d'un entretien de motivation (délai d'un mois entre la diffusion de l'offre d'emploi et l'entrée en formation).
- Après un parcours de formation continue

Validation des Blocs de compétences :

- Suivis sous forme d'entretiens avec l'apprenant(e), le conseiller en formation et le tuteur.
- Évaluations propres aux séquences de formation à distance ou en présentielle déclinées par module.

Passerelles et suite de parcours :

Ce Certificat de Qualification Professionnel offre de nombreuses possibilités de poursuite de parcours de formations ou d'études.

Vous pouvez notamment poursuivre votre parcours de formation par un CQP Poissonnier(ière), CQP Conseiller(ère) de vente de produits alimentaires (fruits, légumes et produits fromagers), Titre professionnel Employé(e) Commercial(e), Bac pro Métiers du commerce et de la vente…*

Mais également par un titre professionnel de niveau IV ou V (tel que Conseiller(ère) de Vente ou Manager d'unité marchande)…*
(*Liste non exhaustive)

Cette formation est une vraie passerelle vers l'insertion Professionnelle.

Niveau équivalences validation

Sans équivalence de niveau académique / Sans niveau spécifique scolaire

Avec un Certificat de Qualification Professionnel, vous ajoutez à votre CV une certification reconnue dans une branche professionnelle (voire dans plusieurs branches), qui répond à un réel besoin des recruteurs du secteur concerné. Dès lors que votre CQP est enregistré au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) ou au Répertoire Spécifique (RS), vous pouvez le faire valoir auprès d'entreprises d'autres secteurs.

Selon votre profil et votre situation, il vous permet de :

- Compléter utilement votre parcours initial,
- Découvrir et apprendre un nouveau métier,
- Vous insérer durablement dans l'emploi,
- Renforcer vos compétences et votre qualification pour évoluer dans votre entreprise ou préparer une mobilité
- Renforcer votre employabilité

Bon à savoir :
En cas de validation partielle d'un CQP par le jury paritaire, vous avez jusqu'à 5 ans pour valider les blocs de compétences manquants.

Lieu de la formation
ISEAH FORMATION – 20 rue Joséphine Caye 57070 METZ
Les actions de formation peuvent être réalisées en tout ou partie en présentiel, à distance, et/ou en situation de travail (AFEST).

Stagiaires par session : 2 à 25

Conditions tarifaires :

La formation est prise en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

Date de mise à jour : 14/12/2023

LISTE DES MODULES DE FORMATION

(sur une durée de 6 à 18 mois)

PERIODE D'INTEGRATION

Accueil et présentation des objectifs de la formation.
Prise de connaissance de l'environnement professionnel.

1 – RNCP38251BC01 - Gérer la relation client

Accueil d'un client au sien du magasin ou du drive,
Recevoir le client,
Informer le client,
Prise en charge des clients au sien du magasin ou du drive,
Traiter les demandes clients
Conseiller le client

2 – RNCP38251BC02 - Mettre en rayon libre-service

Approvisionnement des produits dans le rayon libre-service;
Mettre en rayon les produits,
Contrôler le balisage et l'étiquetage,
Maintien du bon état marchand du rayon libre-service,
Veiller à l'état marchand du rayon libre-service,
Agir contre la démarque.

3 - RNCP38251BC03 - Gérer les stocks en réserve

Contrôle des niveaux de stock en réserve et en rayon,
Réaliser des opérations de comptage,
Suivre les entrées et sorties de stock,
Maintien du bon état de la réserve,
Ranger les stocks et la réserve,
Entretenir le matériel.

4 - RNCP38251BC04 - Transformer des viandes

Mise en oeuvre des normes d'hygiène et de sécurité,
Préparer l'espace et les outils de travail,
Nettoyer son espace et les outils de travail,
Réalisation d'un produit fini,
Découper les différents morceaux de viande,
Mettre en oeuvre des recettes.

20 Rue Josephine Caye 57070 METZ >> Tél : 03.87.21.99.83 >> Email : contact@iseah.fr
Enregistrée sous le numéro 41 57 030 58 57 auprès de la région Grand Est >> SAS au capital de 1 000 €
Site internet : www.iseah.fr

5 - RNCP38251BC05 - Vendre des produits de boucherie

Préparation à la vente de produits de boucherie,
Mettre en étalage les produits de boucherie,
Entretenir l'étalage de produits de boucherie,
Entretenir les équipements, le matériel et les installations,
Accompagnement à la vente de produits de boucherie,
Analyser la demande,
Conseiller les clients,
Préparer les produits de boucherie,
Prendre la commande d'un client.

PRÉPARATION À LA CERTIFICATION

Mise en situation professionnelle ;
Entretien technique ;
Entretien de synthèse avec le jury ;
Présentation d'un dossier constitué durant la formation ;
Compréhension orale et écrite.

ACCOMPAGNEMENT

- Bilans intermédiaires
- Évaluations professionnelles alternant des épreuves pratiques et des épreuves théoriques
- L'évaluation finale est réalisée sous le contrôle d'un jury de professionnels, avant l'envoi du dossier auprès de la Commission Paritaire Nationale pour l'Emploi Commerce à prédominance alimentaire
-Techniques de recherche d'emploi

20 Rue Josephine Caye 57070 METZ >> Tél : 03.87.21.99.83 >> Email : contact@iseah.fr
Enregistrée sous le numéro 41 57 030 58 57 auprès de la région Grand Est >> SAS au capital de 1 000 €
Site internet : www.iseah.fr