



Diplôme/Validation

Commission Paritaire Nationale
de l'Emploi (CPNE) - Niveau III
RNCP 38251 - Décision du 20/11/2023
portant enregistrement au RNCP
et RS - JO du 28/11/2023



Durée

1 an



Calendrier

455 h en centre de formation
(13 semaines)
1365 h en entreprise (39 semaines)



Conditions d'accès

- Renseignement du formulaire de pré-inscription et du bulletin d'inscription CPNE
 - Entretien individuel
 - Test de positionnement

Délai d'accès

1 mois avant le démarrage de la session

Prérequis

Savoir lire, écrire et compter



Tarif

Devis sur demande

Financement

OPCO



Lieu de formation

LMA - 9 Rue Pierre Kichenapanaidou
ZA Vadivel Vayaboury
97410 Saint Pierre
NDA : 98973060297
(Préfecture de la Réunion)
N°UAI : 9741843K

CQP Boucher (H/F)

Objectifs

- Accueillir et prendre en charge les clients au sein du magasin ou du drive
- Approvisionner et maintenir en bon état le rayon libre-service
- Contrôler les niveaux de stock dans la réserve et sur le rayon
- Mettre en œuvre les normes d'hygiène et de sécurité
- Préparer, réaliser, conditionner et vendre les produits de boucherie

Programme

- RNCP38251BC01 - Gérer la relation client
- RNCP38251BC02 - Mettre en rayon libre-service
- RNCP38251BC03 - Gérer les stocks en réserve
- RNCP38251BC04 - Transformer des viandes
- RNCP38251BC05 - Vendre des produits de boucherie

Profil

- Avoir une bonne condition physique
- Être prêt à travailler tôt le matin
- Être rigoureux, minutieux et passionné
- Avoir une bonne dextérité

Public

- En contrat de professionnalisation : à partir de 16 ans
- Demandeur d'emploi de 26 ans et +
- PRO-A

♿ Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé avec l'Agefiph pour faciliter leur parcours.

Méthodes mobilisées

- Pédagogie active et démonstrative
- Les stagiaires suivent un modèle qui combine des périodes de formation théorique et pratique en centre, ainsi que des stages obligatoires en entreprise. Les travaux pratiques se déroulent sur des plateaux techniques équipés de matériel professionnel.

Modalités d'évaluation

- Évaluation en cours de formation
 - Évaluation en milieu professionnel
- Chaque bloc de compétences est évalué indépendamment. Le CQP est obtenu lorsque le candidat a validé tous les blocs de compétences du programme.

Poursuite professionnelle

- MC5 Vente conseil en boucherie (RNCP 38636)
- Brevet de maîtrise boucher charcutier traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (RNCP 38527)

Emploi : Boucher (H/F)

Code ROME : D1101 Boucherie

Contact

Marie Stéphanie Leveueur
Référente pédagogique handicap et mobilité
contact@lmacademie.re
0262 860 218 • 0693 330 896



www.lmacademie.re

