



LMA est un organisme de formation spécialisé dans les métiers du frais et de la grande distribution

Équipe pédagogique

Formateurs experts dans les métiers de boucherie

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

12 mois

(Durée indicative, ajustable selon le profil des bénéficiaires)

Calendrier

266 h en centre de formation
1554 h en entreprise

Conditions d'accès

Contrat de professionnalisation signé avec une entreprise
Test de positionnement

Délai d'accès

15 jours avant le démarrage de la session

Prérequis

Aucun

Tarif

Devis sur demande

Nombre de places

20

Financement

France Travail, Autofinancement ou plan de formation de l'entreprise.

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

Alternance

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.

Objectifs

Préparer et transformer les produits carnés
Respecter l'hygiène et la sécurité
Implanter, animer et tenir le rayon
Valoriser l'offre et optimiser les ventes
Vendre et conseiller les clients
Gérer les stocks et passer les commandes
Prévenir les risques et protéger sa santé au travail

Programme

Gérer la relation client
Mettre en rayon libre-service
Gérer les stocks en réserve
Transformer des viandes
Vendre des produits de boucherie
Evolution dans son environnement de travail

Public

Salarié
Demandeur d'emploi 18 ans et plus

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

Modalités d'évaluation

Évaluation en cours de formation
Évaluations en situation de travail, par observation et questionnement à partir de la grille officielle CPNE.
Chaque bloc est indépendant et est validé à partir de 15/20 (75 %).

Contact

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

Poursuite professionnelle

CQP Animateur opérationnel en magasin (RNCP 38253)

Emploi : vendeur alimentaire (H/F)

Code ROME : DI106 vente en alimentation

Débouchés

Taux d'insertion global à 6 mois : 100%
Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : 67%

Qualité et satisfaction

% de taux de satisfaction (formation en cours)
% se sont présentés à l'examen (formation en cours)
% ont obtenu la certification (formation en cours)

Équivalence passerelle

Aucun