



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 bouche

Diplôme/Validation

Commission Paritaire Nationale de l'Emploi (CPNE) - Niveau III
RNCP 38251 - Décision du 15/11/2023 portant enregistrement au RNCP et RS - JO/BO du 15/11/2023

Durée

336 heures
(Durée indicative, ajustable selon le profil des bénéficiaires)

Calendrier

266 h centre de formation
140 h de stage obligatoire en entreprise

Modalités d'accès

Accord de financement
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, OPCO

Lieu de formation

LMA - 9 Rue Pierre Kichenapanaidou
ZA Vadeliv Vayaboury - 97410 Saint Pierre NDA : 98973060297
Préfecture de la Réunion (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)
N°UAI : 9741843K

Version 2

Date de mise à jour : 10/06/2026

CQP BOUCHER

Formation Professionnelle

Objectifs

Préparer, transformer et valoriser les viandes et spécialités bouchères dans le respect des techniques professionnelles. Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité. Organiser le stockage, l'approvisionnement et la présentation des produits en rayon. Accueillir, conseiller et accompagner les clients dans leurs choix. Garantir la qualité des produits et contribuer à la performance du rayon boucherie.

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 questionnaire à partir de la grille officielle CPNE. Chaque bloc est indépendant et est validé à partir de 15/20 (75 %).

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.

Poursuite professionnelle

CQP Animateur opérationnel en magasin (RNCP38253)

Débouchés

Emploi :
Boucher
Code ROME :
D1101 Boucherie

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

Équivalence passerelle

Aucun

Qualité et satisfaction

XX% de taux de satisfaction
XX% se sont présentés à l'examen
XX% ont obtenu la certification

Contact

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



www.lmacademie.re

