

CS VENTE-CONSEIL EN BOUCHERIE

Diplôme de Niveau 3 - Fiche RNCP 38636 - Ministère de l'Éducation Nationale



Le goût du commerce, la fierté du produit

Le Certificat de Spécialisation Vente en Boucherie a pour objectif de former des professionnels capables de valoriser les produits de boucherie, d'assurer la relation client, de conseiller, vendre et fidéliser la clientèle tout en garantissant l'hygiène et la qualité du service.

Cette formation répond aux besoins du secteur en recherche constante de vendeurs spécialisés, ayant une bonne connaissance des produits carnés, des techniques de découpe, mais aussi des qualités relationnelles.

Passer du labo à la vitrine

En intégrant le CS, l'objectif est de devenir un professionnel accompli, capable de travailler aussi bien en laboratoire qu'au comptoir.

Développer les capacités relationnelles, le sens du service, et apprendre à valoriser les produits auprès de la clientèle.

Les entreprises recherchent des profils polyvalents : des personnes capables de travailler en atelier mais aussi de gérer la vente, la vitrine et les clients.

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : CAP Boucher

En apprentissage : avoir entre 15 et 29 ans.

Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter.

Préinscription requise sur le site du CFA.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation, 2 semaines en entreprise.

12 semaines de formation / an (400h / an)

Durée : 1 an.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel
Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques (cuisine et restaurant d'application)

Apports théoriques spécifiques à la filière et cours d'anglais

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.

Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.

Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Poursuites de parcours

Après l'obtention du CS, il est possible de poursuivre en :

- Brevet Professionnel Boucher, pour obtenir une haute qualification, et apprendre à gérer une entreprise.

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, proposition d'offres d'alternance.

Contenu de la formation

Approvisionner et mettre en valeur des espaces de vente

Organiser le poste de travail, entretenir les espaces de travail, de vente et les matériels

Approvisionnement des stocks de produits, de fournitures

Implantation et valorisation de l'espace de vente

Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client

Accueillir le client : identifier et reformuler la demande en argumentant

Mettre en œuvre des techniques de transformation, de finition, de conditionnement, d'emballage et de pesée des produits

Proposer des ventes additionnelles et des services associés personnalisés

Réaliser les opérations d'encaissement

Participer à la mise en œuvre des animations commerciales

Recevoir les réclamations et les transmettre au responsable

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Contrôle en cours de formation et examen ponctuel.

Les petits +

Des rencontres avec des éleveurs passionnés et des visites d'exploitations proposant des produits d'excellence (et de la dégustation 😊), participation à des concours

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs.

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'Etat ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons.



Mai 2025 - Mai 2027



Mise à jour de la fiche 06/05/2026

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents

51 Bd de la Lunade

19000 TULLE

05.55.20.75.20

<https://eimcl13vents.eu/>

Chargée de filière :

Marianne MONZAC

marianne.monzac@cfa13vents.com

05.55.20.75.27