



Mention complémentaire – Certificat de spécialisation

VENTE-CONSEIL EN BOUCHERIE

(avec 1 journée de travaux pratiques en Charcutier-Traiteur)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire de la mention complémentaire « Vente-conseil en boucherie » exerce son activité au sein d'un espace de vente dans le secteur de la boucherie. Il ou elle s'inscrit dans une démarche commerciale active dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et préparations alimentaires.

Son activité consiste à organiser, approvisionner et entretenir les espaces de vente / valoriser l'assortiment des produits / vendre les produits proposés par l'espace commercial / participer au développement d'une relation client personnalisée et durable : accueillir, informer, conseiller et accompagner le client dans son parcours d'achat.

DURÉE DE LA FORMATION

1 an
420 h à raison de 12 semaines au CFA
en alternance avec l'entreprise.

Durant cette année, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

CONDITIONS D'ADMISSION

EN APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Être titulaire d'un des diplômes suivants :
CAP Boucher ou CAP Charcuterie-traiteur ou Baccalauréat professionnel Boucher-charcutier-traiteur ou Brevet professionnel Boucher ou Brevet professionnel Charcutier-traiteur ou CTM Boucher Charcutier Traiteur ou CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur ou CQP Technicien boucher artisanal
- Signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionalisation

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation.

RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27%	43%	53%	100%
2 ^{ème} année	39%	51%	61%	
3 ^{ème} année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : MC Vente conseil en boucherie-- Niveau 3 - [RNCP 38636](#) - Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Durée
Pratique professionnelle • Approvisionnement et mise en valeur des espaces de vente • Mise en œuvre, personnalisation et développement de la relation client	372 h	CCF	Pratique et Oral	6	25 min
Technologie professionnelle					
Sciences appliquées				8	30 min (dont 10 min d'oral)
Gestion appliquée					
Expression orale et écrite (dossier professionnel)					
LV1 : Anglais	24 h	Non évalué			
Travail d'alternance	24 h				

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- BP Boucher
- Autre CAP en 1an

ACCÈS

Site principal 158 rue de l'Eglise - 73230 Saint-Alban-Leyse

Bus : Départ Gare de Chambéry - Ligne D | arrêt Gare ducs (5 min) - Plaine des sports | Arrêt St Alban Centre (5 min)
Voiture : VRU (N201) | Grenoble - Sortie 16 (Bassens)

Site de Voglans Rue de la Francon - 73420 Voglans

Bus : Départ Gare de Chambéry | Ligne A | arrêt Gare(1min) | Direction Plage/Technolac | Arrêt Villarcher (10 min)
Voiture : VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 11

Site Abattoir 1476 av. de la houille blanche - 73000 Chambéry

Bus : Départ Gare de Chambéry | Ligne A Arrêt Gare (1min) | Plage/Technolac - Arrêt Villarcher (10 min)
Voiture : VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 14