

# CERTIFICAT DE SPECIALISATION

## VENTE - CONSEIL EN BOUCHERIE



**CETTE FORMATION COMPREND 1 JOURNÉE DE TRAVAUX PRATIQUES EN CHARCUTIER-TRAITEUR**

*Formation en apprentissage.*

*La formation fait l'objet d'un contrat d'apprentissage entre l'apprenti, une entreprise et le CFA MFR LE FONTANIL*

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

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du Certificat de Spécialisation (anciennement 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.

### DURÉE DE LA FORMATION

- **1 an** en alternance avec l'entreprise
- **12 semaines** au CFA par an (420h/an)

### PRÉ REQUIS

- Avoir entre 16 et 29 ans révolu (*30 ans moins 1 jour*)  
**ET**
- Avoir au minimum un diplôme de niveau 3 :  
*CAP Boucher OU Charcutier Traiteur - BP Boucher OU Charcutier Traiteur - CTM OU CQP Boucher*

*Des dérogations sont possibles pour les + de 29 ans (nous contacter)*

### RÉMUNÉRATION

L'apprenti perçoit une rémunération correspondant à un pourcentage du SMIC ou du SMC, qui varie en fonction de son âge, de sa progression dans le cycle de formation et de son précédent contrat.

Situation	de 16 à 17 ans	de 18 à 20 ans	de 21 à 25 ans	26 ans et plus
1ère année	27 %	43 %	53 %	
2ème année	39 %	51 %	61 %	100 %
3ème année	55 %	67 %	78 %	



## CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale - Code diplôme 56122114 - Niveau 3  
RNCP 37536 - Publié le 14/02/2024 - Échéance le 31/08/2029

### UNITÉS GÉNÉRALES \*\*

Matières	Heures/an
Education Physique et Sportive	24 h
LV1 - Anglais	20 h
Arts Appliqués Professionnel	12 h
Travail d'Alternance	24 h

### UNITÉS PROFESSIONNELLES \*\*

Matières	Heures/an
Pratique Professionnelle	176 h
Approvisionnement et Mise en Valeur des Espaces de Ventes	88 h
Mise en Œuvre Personnalisation et Développement de la Relation Client	76 h

*\*\* Validation par unité*

## POURSUITE DE LA FORMATION

- Brevet Professionnel Boucher (en 2 ans) – niveau 4
- Autre Certificat d'Aptitude Professionnelle (en 1 an) – niveau 3

## NOS SITES DE FORMATION

### **Site principal : 158 rue de l'Eglise - 73230 Saint-Alban-Leysse**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne D | arrêt Gare ducs (5 min) - Plaine des sports | Arrêt St Alban Centre  
**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 | Direction Plage/Technolac | Arrêt Villarcher  
**Voiture :** VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 11

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

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne 4 | Arrêt Gare | Direction Collège G. Sand - Arrêt Douanes  
**Voiture :** VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie CHAMBERY BISSY

