

CONTACT

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr
04 76 28 26 98

METIERS DE BOUCHE

CS VENTE-CONSEIL EN BOUCHERIE

" Je suis habile de mes mains et j'aime faire plaisir..."

PUBLIC

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.

PREREQUIS

Pour un accès en apprentissage

Être titulaire du CAP Boucher ou du CAP Charcutier-traiteur ou du BAC PRO Boucher charcutier-traiteur ou BP Boucher ou BP Charcutier traiteur

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

Pour un accès en formation continue

Les mêmes prérequis que pour l'apprentissage.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 20 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Atelier de découpe de viande équipé.
Centre de ressources, salles informatiques, intervention de fournisseurs-partenaires, participation à des concours internes ou externes.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis. Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Éducation nationale de niveau 3, en fin de 1ère année RNCP38636.

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation et de la Jeunesse

Date de début certification : 14-02-2024

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Validation en CFA et en entreprise des compétences professionnelles dans le cadre du contrôle en cours de formation.

Adultes : épreuves ponctuelles en fin d'année

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Organiser :

- Organiser le poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Entretien et valoriser les espaces de travail, de vente, et du matériel
- Préparer et valoriser les produits pour la mise en vente
- Installer et mettre à jour la signalétique
- Maintenir le rayon en état marchand

Réaliser :

- Réaliser l'inventaire physique quotidien
- Participer aux commandes et à l'approvisionnement des produits et fournitures
- Gérer les déchets dans le respect de la réglementation
- Implanter et mettre en valeur l'assortiment de produit
- Assurer la traçabilité et appliquer les règles d'étiquetage
- Gérer l'approvisionnement et les matériels de l'espace de vente
- Réaliser les opérations d'encaissement

Apprécier :

- Identifier les besoins et transmettre l'information au laboratoire
- Lutter contre le gaspillage
- Accueillir, informer, fidéliser et satisfaire le client
- Identifier la demande du client et conseiller
- Conclure la vente

MATIERES ENSEIGNEES

Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie
- Sciences appliquées
- Dossier professionnel
- Environnement, économique et juridique - Merchandising
- Vente - Communication
- Anglais
- Découverte de l'environnement professionnel

Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

Poursuite d'étude :

BP Boucher
CAP Charcutier-traiteur

Le/la titulaire du CS Vente-Conseil en BOUCHERIE peut exercer dans les secteurs suivants :

- Boucherie artisanale
- Rayon boucherie de grande et moyenne distribution

CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : www.imt-grenoble.fr onglet CANDIDATER.

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année.

Inscription sous réserve de place disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive.

Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HÉBERGEMENT

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m² :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.
- Un accès Wifi gratuit.
- Un espace détente /salon télévision à chaque étage.
- Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation. Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
 - 1 cafétéria,
 - 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.
- Ouverture également pour les internes en soirée.

FORMATION CONTINUE

Contrat de professionnalisation possible.

Salarié (CPF de transition), demandeur d'emploi et financement propre (CPF)...

Nous contacter pour un devis

contact.sca@grenoble.cci.fr

HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.



LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT- Rubrique Taux et Ratios.



10 rue Aimé-Pupin
38029 Grenoble cedex 2

T. 04 76 28 26 98

@ imt@grenoble.cci.fr
www.imt-grenoble.fr



Siret : 183 830 017 00236 - Code NAF : 8532Z



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE