

# MC (CS) VENTE-CONSEIL EN BOUCHERIE

RNCP n°38636

## OBJECTIFS

### Bloc n°1 - Approvisionner et mettre en valeur des espaces de vente

Savoir organiser et entretenir les espaces de travail, de vente et le matériel  
Identifier les besoins du magasin, communiquer avec le laboratoire et participer aux commandes  
Préparer les produits pour la mise en vente, implanter et mettre en valeur les produits en respectant l'étiquetage

### Bloc n°2 - Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client

Accueillir le client, identifier et reformuler sa demande  
Répondre à la demande, proposer, conseiller et informer le client  
Mettre en œuvre les techniques de transformation, de finition, de conditionnement et de pesée des produits  
Proposer des services, de la vente additionnelles et conclure la vente  
Participer à la communication commerciale et à la mise en œuvre d'animations commerciales  
Participer à la fidélisation de la clientèle et savoir transmettre les réclamations client

## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur [urmapaysdelaloire.fr](http://urmapaysdelaloire.fr)

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

## ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

## PARCOURS

En alternance : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner / se reconverter (CPF de transition professionnelle, reconversion ou promotion par alternance, plan de développement des compétences)

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

## PRÉREQUIS

Etre titulaire de l'un des diplômes suivants :

CAP Boucher

CAP Charcuterie-traiteur

Baccalauréat professionnel Boucher-charcutier-traiteur

Brevet professionnel Boucher

Brevet professionnel Charcutier-traiteur

CTM Boucher Charcutier Traiteur

CTM Préparateur-vendeur en boucherie charcuterie-traiteur

CQP Technicien boucher artisanal

## DURÉE

1 an en alternance, 420 h en Centre de Formation

Rythme Alternance : 1 semaine sur 3 en Centre de Formation

## TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle : sur devis selon le parcours

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats de la formation professionnelle continue ou de la VAE

## MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel et en situation de travail

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

### MOYENS TECHNIQUES :

Salles de formation

Salles informatiques

Plateaux techniques modernes et équipés

## CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires

## OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

<b>Niveau 4</b> (Bac)	<b>BP</b> Brevet Professionnel		
<b>Niveau 3</b>	<b>CAP</b> Certificat d'Aptitude Professionnel	<b>CTM</b> Certificat Technique des Métiers	<b>MC (CS)</b> Mention Complémentaire

Certification de Spécialisation à partir de 2025

## DÉBOUCHÉS

Vendeur-conseil ou de vendeuse-conseil en boucherie artisanale ou en rayon boucherie de grande et moyenne distribution. Il assiste le responsable de l'espace de vente.

## SUITE DE PARCOURS

BP Boucher

CAP Charcutier-Traiteur en 1 an

CAP Boucher

MC (CS) Employé traiteur

## ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence, pas de passerelle pour cette certification

## LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

## LIEUX ET COORDONNÉES

### ANGERS

02 41 22 61 56 · urma49@artisanatpaysdelaloire.fr

### LAVAL

02 43 49 88 88 · urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

### LE MANS

02 43 50 13 70 · urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

### LA ROCHE-SUR-YON

02 51 36 53 00 · urma85@artisanatpaysdelaloire.fr

 FORMATION



Erasmus+

[urmapaysdelaloire.fr](http://urmapaysdelaloire.fr)

Suivez-nous  
sur les réseaux sociaux :

