

## Boucher U



### Infos pratiques

**Type de formation**

Formation en alternance

**Public**

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de boucher

**Pré requis**

Accessible avec ou sans diplôme

**Durée**

12 mois dont 40 jours (280 heures)  
en centre de formation U

**Nombre de participants**

5 personnes minimum

**Modalités d'accès**

Admission sur dossier et entretien de sélection

**Délai d'accès**

A l'acceptation du dossier de candidature.

Dépôt du dossier : du 15 mars au 1er septembre

**Méthodes pédagogiques**

- Cours théoriques structurés et en lien avec la pratique
- Exercices de mise en pratique sur poste de travail
- Vidéos animées sur les techniques de découpe

**Lieux de formation**

En centre de formation U

Un apprentissage **près de chez vous** grâce à notre réseau de **1 600 magasins U**

**Formateurs**

Formateurs experts métier

**Modalités d'évaluation**

Contrôle continu

**Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences : Validation complète****Tarif**

Formation non payante et rémunérée dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'une reconversion ou promotion par l'alternance (Pro-A)

[Inscrivez-vous](#)

**Code RNCP** : n°32095

**Eligible au CFA** : n°306909

**Code Stage** : CL 09

### Objectifs de la formation

- Acquérir les méthodes de préparation des produits carnés
- Acquérir les techniques de transformation des produits carnés
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité
- Acquérir des notions de gestion
- Accueillir et conseiller les clients
- Maîtriser les règles et techniques d'implantation
- Maîtriser les coupes et découpes en Boucherie Traditionnelle et Boucherie Fraîche emballée

### Programme de la formation

**Partie 1 : Connaissance de l'environnement de travail et des produits – 3 jours**

- Connaître l'environnement de la grande distribution et de l'entreprise
- Comprendre le fonctionnement des filières
- Savoir identifier les différents produits carnés
- Connaître les équipements et le matériel nécessaire au métier de BOUCHER

**Partie 2 : Techniques et technologies bouchères – 26 jours**

- Mettre en œuvre les techniques de préparation des produits carnés (Découper, Désosser, ...)
- Mettre en œuvre les techniques de transformation des produits carnés (Trancher, ficeler,...)
- Connaître les coupes et découpes en Boucherie Traditionnelle et Boucherie fraîche emballée
- Connaître les équipements et le matériel nécessaire au métier de BOUCHER
- Connaître les techniques de conditionnement des produits

**Partie 3 : Implantation et bonnes pratiques du rayon – 4 jours**

- Appliquer et respecter le plan d'implantation et de présentation des produits
- Baliser le rayon dans le respect de la réglementation
- Mettre en valeur les produits pour développer l'attractivité du rayon
- Organiser et réussir ses propres animations commerciales

**Partie 4 : Conseil et relations clients – 3 jours**

- Accueillir, informer et orienter le client
- Traiter les réclamations clients
- Conseiller le client
- Conduire un entretien de vente
- Savoir renseigner le client sur les produits du rayon
- Favoriser les ventes additionnelles

# Certificat de Qualification Professionnelle

## Boucher U

PROGRAMME 2023



### Infos pratiques

#### Type de formation

Formation en alternance

#### Public

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de boucher

#### Pré requis

Accessible avec ou sans diplôme

#### Durée

12 mois dont 40 jours (280 heures)  
en centre de formation U

#### Nombre de participants

5 personnes minimum

#### Modalités d'accès

Admission sur dossier et entretien de sélection

#### Délai d'accès

A l'acceptation du dossier de candidature.

Dépôt du dossier : du 15 mars au 1er septembre

#### Méthodes pédagogiques

- Cours théoriques structurés et en lien avec la pratique
- Exercices de mise en pratique sur poste de travail
- Vidéos animées sur les techniques de découpe

#### Lieux de formation

En centre de formation U

Un apprentissage **près de chez vous** grâce à notre réseau de **1 600 magasins U**

#### Formateurs

Formateurs experts métier

#### Modalités d'évaluation

Contrôle continu

**Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences : Validation complète**

#### Tarif

Formation non payante et rémunérée dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'une reconversion ou promotion par l'alternance (Pro-A)

[Inscrivez-vous](#)

### Programme de la formation (suite)

#### Partie 5 : Notions de gestion – 2 jours

- La réserve (réalisation des inventaires, suivi des stocks, tenue de la réserve, réception des marchandises)
- Agir au quotidien pour contribuer aux résultats de son rayon (CA, marge)
- Lutter contre la démarque
- Notion de rendements

#### Partie 6 : Hygiène, qualité et traçabilité - 2 jours

- Les bonnes pratiques PMS (règles d'hygiène et de sécurité, traçabilité)
- L'entretien du matériel et des installations spécifiques au rayon
- Les procédures d'alerte

#### Partie 7 : Bilan et synthèse

### Perspectives

#### Passerelles et équivalences

Aucune

#### Poursuite d'études

Non

#### Débouchés professionnels

- Boucher/ère
- Le titulaire du CQP Boucher/ère travaille au sein du rayon traditionnel et/ou du laboratoire d'un magasin de la grande distribution, relevant de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire (CCN 3305)

**Taux de réussite à national de la branche 2021 : 84%**

### Accessibilité

Nous vous proposons de contacter votre interlocuteur régional formation au **04 99 23 60 04** ou par mail, [uenseigne\\_formationpdv@systeme-u.fr](mailto:uenseigne_formationpdv@systeme-u.fr). Il vous accompagnera dans les différentes démarches visant à faciliter votre accueil en formation.

**Code RNCP** : n°32095

**Eligible au CFA** : n°306909

**Code Stage** : CL 09

L'école de  
**la nouvelle  
alimentation**  
par