



# CQP Boucher

RNCP 38251

**Spécialiste de la viande**, le boucher intervient de l'approvisionnement jusqu'à la vente au détail. Ce professionnel possède **des compétences techniques**, le goût du contact et le sens de l'accueil, tout en respectant **des normes strictes** d'hygiène et de sécurité.



## Admission

**En 1 an** (déterminé suite à un test et un entretien)



## Candidature

**Session de recrutement** : un test de positionnement puis un entretien de motivation



## Entreprise

Hacadémie s'engage à placer **100%** de **ses alternants** chez ses partenaires



## Formation en alternance

- **12 mois** (sous conditions)
- **Rythme 1sem CFA/3sem entreprise**
- **Rentrée toute l'année**

Préinscription sur  
 [www.hacademie.fr](http://www.hacademie.fr)



# Le programme de formation

## Enseignements Professionnels

- Accueil d'un client au sein du magasin ou du drive
  - Prise en charge des clients
- Approvisionnement des produits dans le rayon libre-service
  - Maintien du bon état marchand du rayon libre-service
  - Contrôle des niveaux de stock en réserve et en rayon
    - Maintien du bon état de la réserve
  - Mise en oeuvre des normes d'hygiène et de sécurité
    - Réalisation d'un produit fini
- Préparation et accompagnement à la vente de produits de boucherie

## Poursuite d'études possible !

A la fin de votre cursus, vous pouvez choisir d'aller plus loin et de **poursuivre vers un CAP**.



CQP Boucher



CAP Boucherie



Notre établissement accueille tout public en situation de handicap

### ► Le diplôme

Le CQP Boucher est **une formation certifiante reconnue par la branche**, qui permet de travailler dans les commerces adhérents à la convention collective des commerces de détails à prédominance alimentaire.

A l'issue de la formation, vous serez capable d'**exercer le métier de boucher** (de la réception de la viande à sa transformation, puis sa commercialisation) en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et en accord avec la politique commerciale de l'enseigne.

“

Apprentissage, rémunération et une entreprise déjà trouvée...

Tout est là, il ne manque plus que toi !

”

