



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



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 ! ”



[Linkedin.com/Hacademie](https://www.linkedin.com/company/Hacademie)