

Répertoire national des certifications professionnelles

CQP Boucher

Active

CCN1 : 3021 - Commerce à prédominance alimentaire

CCN2 : -

CCN3 : -

Nomenclature du niveau de qualification : Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé**Code(s) NSF** :

- 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Date d'échéance de l'enregistrement : 04-01-2024

N° de fiche

RNCP32095**CERTIFICATEUR(S)**

Nom légal	Nom commercial	Site internet
Commission paritaire nationale de l'Emploi (CPNE) de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire - Fédération du commerce et de la distribution (FCD)	-	http://www.fcd.fr (http://www.fcd.fr)

RÉSUMÉ DE LA CERTIFICATION**Activités visées :**

- Gestion de la relation client
- Maintien du bon état marchand du rayon
- Suivi des stocks et gestion de la réserve
- Evolution dans son environnement de travail
- Vente conseil
- Suivi qualité et expertise produits boucherie
- Préparation et transformation des viandes

Compétences attestées :

Le (la) titulaire est capable de :

- Accueillir, informer et orienter le client
- Traiter les réclamations clients afin de préserver une relation commerciale de qualité
- Conseiller un client
- Assurer le bon état marchand du/des rayon(s) (Approvisionnement, maintien marchand, et contrôle de la qualité des produits)

- Implanter les produits dans le rayon (notion générale)
- Réaliser, mettre à jour et suivre le balisage et l'étiquetage du rayon
- Mettre en valeur les produits dans le rayon et assurer leur visibilité
- Lutter contre la démarque
- Mettre en œuvre les consignes en matière de réalisation d'inventaires
- Utiliser les outils en vigueur en matière de suivi de stock
- Mettre en œuvre les consignes en matière de tenue des réserves (rangement et nettoyage)
- Entretenir le matériel de rangement et de manutention
- Contrôler la réception des marchandises
- Enregistrer des entrées de stock
- Adapter sa communication en fonction de son interlocuteur
- Contribuer à diffuser l'information
- Respecter les règles collectives
- Travailler en équipe
- Contribuer dans un groupe
- Partager son savoir-faire
- Comprendre les grands principes de la politique de l'enseigne et de son fonctionnement
- Comprendre les évolutions numériques
- Analyser les besoins du client
- Proposer des produits et services adaptés
- Echanger avec le client et conclure la vente
- Prendre et tenir le poste, et mettre en œuvre les procédures et consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, propres au rayon boucherie
- Mettre en valeur les produits dans le rayon boucherie
- Informer et conseiller le client sur le produit et sa préparation
- Prendre une commande
- Entretenir et nettoyer le matériel, les meubles et le poste de travail
- Conditionner les produits
- Mettre en œuvre les techniques de préparation des produits carnés en vigueur au sein de l'enseigne
- Mettre en œuvre les techniques de transformation des produits carnés en vigueur au sein de l'enseigne

BLOCS DE COMPÉTENCES

N° et intitulé du bloc	Liste de compétences	Modalités d'évaluation
RNCP32095BC01 Gestion de la relation	<ul style="list-style-type: none"> - Accueillir, informer et orienter le client - Traiter les réclamations clients afin de préserver une relation commerciale de 	

client	qualité - Conseiller un client	
RNCP32095BC02 Maintenance du bon état marchand du rayon	- Assurer le bon état marchand du/des rayon(s) (Approvisionnement, maintien marchand, et contrôle de la qualité des produits) - Implanter les produits dans le rayon (notion générale) - Réaliser, mettre à jour et suivre le balisage et l'étiquetage du rayon - Mettre en valeur les produits dans le rayon et assurer leur visibilité - Lutter contre la démarque	
RNCP32095BC03 Suivi des stocks et gestion de la réserve	- Mettre en œuvre les consignes en matière de réalisation d'inventaires - Utiliser les outils en vigueur en matière de suivi de stock - Mettre en œuvre les consignes en matière de tenue des réserves (rangement et nettoyage) - Entretien du matériel de rangement et de manutention - Contrôler la réception des marchandises - Enregistrer des entrées de stock	
RNCP32095BC04 Evolution dans son environnement de travail	- Adapter sa communication en fonction de son interlocuteur - Contribuer à diffuser l'information - Respecter les règles collectives - Travailler en équipe - Contribuer dans un groupe - Partager son savoir-faire - Comprendre les grands principes de la politique de l'enseigne et de son fonctionnement - Comprendre les évolutions numériques	
RNCP32095BC05 Vente conseil	- Analyser les besoins du client - Proposer des produits et services adaptés - Echanger avec le client et conclure la vente	
RNCP32095BC06 Suivi qualité et expertise produits boucherie	- Prendre et tenir le poste, et mettre en œuvre les procédures et consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, propres au rayon boucherie - Mettre en valeur les produits dans le rayon boucherie - Informer et conseiller le client sur le produit et sa préparation - Prendre une commande - Entretien et nettoyage du matériel, des meubles et du poste de travail - Conditionner les produits	
RNCP32095BC07 Préparation et transformation des viandes	- Mettre en œuvre les techniques de préparation des produits carnés en vigueur au sein de l'enseigne - Mettre en œuvre les techniques de transformation des produits carnés en vigueur au sein de l'enseigne	

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence :

SECTEUR D'ACTIVITÉ ET TYPE D'EMPLOI

Secteurs d'activités :

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).

Relèvent de cette branche, les entreprises de 11 salariés et plus, réparties en sept principaux formats :

- **Les hypermarchés** : magasins de détail non spécialisés à prédominance alimentaire d'au moins 2 500 m² de surface offrant un assortiment de 25 000 à 40 000 références.
- **Les supermarchés** : magasins de détail non spécialisés à prédominance alimentaire de plus de 400 m² et de moins de 2 500 m² de surface, offrant un assortiment de 3 000 à 12 000 références.
- **Les supérettes** : magasins de détail non spécialisés à prédominance alimentaire d'une surface de vente comprise entre 120 et 400 m².
- **Les entrepôts de logistique**
- **Les entreprises de commerce de gros** : grossistes, dont le cash and carry. Leurs principaux clients sont des épiciers, des restaurateurs et hôteliers, d'autres commerçants de détail et des collectivités publiques ou privées.
- **Les sièges sociaux et les centrales d'achat**
- **Les drives.**

En 2017, plus de 630 000 salariés travaillent dans les entreprises de la branche du commerce à prédominance alimentaire.

Type d'emplois accessibles :

Boucher / bouchère

Code(s) ROME :

- D1101 - Boucherie

Références juridiques des réglementations d'activité :

VOIES D'ACCÈS

Le cas échéant, prérequis à la validation des compétences :

Validité des composantes acquises :

Voie d'accès à la certification	Oui	Non	Composition des jurys
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	-
Après un parcours de formation continue	X		Jury paritaire de la CPNE
En contrat de professionnalisation	X		Jury paritaire de la CPNE
Par candidature individuelle		X	-
Par expérience	X		Jury paritaire de la CPNE
En contrat d'apprentissage		X	-

	Oui	Non
Inscrite au cadre de la Nouvelle Calédonie		X
Inscrite au cadre de la Polynésie française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES, CERTIFICATIONS OU

HABILITATIONS

Lien avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations : **Non**

BASE LÉGALE

Référence des arrêtés et décisions publiés au Journal Officiel ou au Bulletin Officiel (enregistrement au RNCP, création diplôme, accréditation...) :

Date du JO / BO	Référence au JO / BO
-	Arrêté du 27 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 4 janvier 2019 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans avec effet au 4 janvier 2019, jusqu'au 4 janvier 2024.

Date du dernier Journal Officiel ou Bulletin Officiel : **04-01-2019**

Date d'échéance de l'enregistrement	04-01-2024
-------------------------------------	------------

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Statistiques :

Lien internet vers le descriptif de la certification :

Liste partielle des organismes préparant à la certification :

Nom légal	Rôle
INSTITUT DES SAVEURS 33	Habilitation pour former
ASSOCIATION DU CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DES CHAMBRES DE METIERS ET ARTISANAT ET CHAMBRE DE COMMERCE INDUSTRIEL	Habilitation pour former

Liste complète des organismes préparant à la certification

(<https://certifpro.francecompetences.fr/webapp/services/edition/exportPartenaireSp/5202/true>)

Fiche au format antérieur au 01/01/2019

(<https://certifpro.francecompetences.fr/webapp/services/enregistrementDroit/downloadAncFormat/5202>)