

Répertoire national des certifications professionnelles

CQP Boucher

Active**CCN1** : 3021 - Commerce à prédominance alimentaire**CCN2** : -**CCN3** : -**Nomenclature du niveau de qualification** : Niveau 3**Code(s) NSF** :

- 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

- 21599 : Boucherie

- 34505 : Vente produit carné

Date d'échéance de l'enregistrement : 15-11-2026

N° de fiche

RNCP38251

CERTIFICATEUR(S)

Nom légal	SIRET	Nom commercial	Site internet
FEDERATION ENTREP COMMERCE DISTRIBUTION	78485587600040		https://www.fcd.fr/ (https://www.fcd.fr/)
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

Objectifs et contexte de la certification :

Le Boucher intervient dans la réalisation de l'ensemble des préparations et fabrications de viandes et de spécialités bouchères en garantissant le respect des règles d'hygiène.

Activités visées :

- Accueil d'un client au sein du magasin ou du drive
- Prise en charge des clients au sein du magasin ou du drive
- 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 œuvre des normes d'hygiène et de sécurité
- Réalisation d'un produit fini
- Préparation à la vente de produits de boucherie
- Accompagnement à la vente de produits de boucherie

Compétences attestées :

- Recevoir le client en appliquant les consignes de l'établissement afin de maintenir la qualité d'accueil, quel que soit le flux de clients.
- Informé le client sur les principales familles de produits et de services de l'établissement afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.
- Traiter les demandes clients jusqu'à la prise de congés du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.
- Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles dans l'établissement afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.
- Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service en tenant compte de l'affluence client afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock.
- Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon libre-service afin que les informations de prix à disposition des clients soient à jour.
- Veiller à l'état marchand du rayon libre-service tout au long de la journée afin de faciliter la circulation des clients dans les rayons et l'accessibilité aux produits.
- Agir contre la démarque dans le respect des procédures de l'établissement afin de limiter les pertes de marchandises.

Réaliser des opérations de comptage dans le respect des procédures en vigueur afin de connaître précisément les quantités de chaque produit en rayon et en stock.

Suivre les entrées et sorties de stock en utilisant les outils de gestion de l'établissement afin d'alerter pour éviter les ruptures de stock ou les surstocks.

Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de faciliter et de sécuriser l'accès aux stocks.

Entretenir le matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes de l'établissement afin de maintenir en état la réserve.

Préparer l'espace et les outils de travail afin de découper les viandes efficacement et dans le respect des normes d'hygiène et commerciales.

Nettoyer son espace et les outils de travail après utilisation dans le respect des normes d'hygiène afin de laisser un environnement de travail propre.

Découper les différents morceaux de viande selon les règles du magasin afin de proposer des produits de qualité et conformes aux attendus de l'enseigne.

Mettre en œuvre des recettes afin de transformer les morceaux de viande en produits finis et conditionnés.

Mettre en étalage les produits de boucherie en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.

Entretenir l'étalage de produits de boucherie de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.

Entretenir les équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon boucherie lors de la prise et de la levée de poste afin de garantir la sécurité alimentaire.

Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin.

Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits de boucherie en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat

Préparer les produits de boucherie en respectant les demandes clients et consignes du magasin afin de conclure la vente.

Prendre la commande d'un client afin de préparer un produit sur mesure.

Modalités d'évaluation :

Evaluations en situations professionnelles réelles :

Observations en situation de travail ;

Questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat.

BLOCS DE COMPÉTENCES

RNCP38251BC01 - Gérer la relation client

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Recevoir le client en appliquant les consignes de l'établissement afin de maintenir la qualité d'accueil, quel que soit le flux de clients.</p> <p>Informé le client sur les principales familles de produits et de services de l'établissement afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.</p> <p>Traiter les demandes clients jusqu'à la prise de congés du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.</p> <p>Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles dans l'établissement afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.</p>	<p>Observation en situation de travail</p> <p>Questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat</p>

RNCP38251BC02 - Mettre en rayon libre-service

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service en tenant compte de l'affluence client afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock.</p> <p>Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon libre-service afin que les informations de prix à disposition des clients soient à jour.</p> <p>Veiller à l'état marchand du rayon libre-service tout au long de la journée afin de faciliter la circulation des clients dans les rayons et l'accessibilité aux produits.</p> <p>Agir contre la démarque dans le respect des procédures de l'établissement afin de limiter les pertes de marchandises.</p>	<p>Observation en situation de travail</p> <p>Questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat</p>

RNCP38251BC03 - Gérer les stocks en réserve

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Réaliser des opérations de comptage dans le respect des procédures en vigueur afin de connaître précisément les quantités de chaque produit en rayon et en stock.</p> <p>Suivre les entrées et sorties de stock en utilisant les outils de gestion de l'établissement afin d'alerter pour éviter les ruptures de stock ou les surstocks.</p> <p>Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de faciliter et de sécuriser l'accès aux stocks.</p> <p>Entretenir le matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes de l'établissement afin de maintenir en état la réserve.</p>	<p>Observation en situation de travail</p> <p>Questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat</p>

RNCP38251BC04 - Transformer des viandes

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Préparer l'espace et les outils de travail afin de découper les viandes efficacement et dans le respect des normes d'hygiène et commerciales.</p> <p>Nettoyer son espace et les outils de travail après utilisation dans le respect des normes d'hygiène afin de laisser un environnement de travail propre.</p> <p>Découper les différents morceaux de viande selon les règles du magasin afin de proposer des produits de qualité et conformes aux attendus de l'enseigne.</p> <p>Mettre en œuvre des recettes afin de transformer les morceaux de viande en produits finis et conditionnés.</p>	<p>Observation en situation de travail</p> <p>Questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat</p>

RNCP38251BC05 - Vendre des produits de boucherie

	Modalités

Liste de compétences	d'évaluation
<p>Mettre en étalage les produits de boucherie en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.</p> <p>Entretien de l'étalage de produits de boucherie de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.</p> <p>Entretien des équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon boucherie lors de la prise et de la levée de poste afin de garantir la sécurité alimentaire.</p> <p>Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin.</p> <p>Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits de boucherie en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat</p> <p>Préparer les produits de boucherie en respectant les demandes clients et consignes du magasin afin de conclure la vente.</p> <p>Prendre la commande d'un client afin de préparer un produit sur mesure.</p>	<p>Observation en situation de travail</p> <p>Questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat</p>

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

Chaque bloc de compétences est évalué indépendamment des autres blocs de compétences qui composent le CQP.

Le CQP est obtenu lorsque le candidat a validé les 5 blocs de compétences.

À noter que les CQP de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire disposent de plusieurs blocs de compétences transversaux au secteur. Ceux-ci peuvent donc être obtenus par correspondance.

SECTEUR D'ACTIVITÉ ET TYPE D'EMPLOI

Secteurs d'activités :

Le titulaire du CQP Boucher 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 formats de distribution suivants :

- Les hypermarchés : Ils possèdent une surface de vente en libre-service entre 2 500 et

20 000 m², et un assortiment comptant de 25 000 à 40 000 références, dont 3 000 à 5 000 références de produits alimentaires et 20 000 à 35 000 références de produits non-alimentaires. Ils réalisent plus des deux tiers du chiffre d'affaires en alimentation générale

- Les supermarchés : Ils possèdent une surface de vente en libre-service entre 400 et 2 500 m², et un assortiment comptant de 3 000 à 12 000 références, dont 500 à 1 500 références de produits non alimentaires. Plus des deux tiers du chiffre d'affaires sont réalisés en alimentation générale
- Les supermarchés à dominante marques propres (ex : maxi discomptes) : ils possèdent une surface de vente en libre-service entre 300 et 2 500 m². Ils ont un assortiment réduit : moins de 2 000 références en moyenne
- Les supérettes : magasins de détail non spécialisés à prédominance alimentaire, elles possèdent une surface de vente comprise entre 120 et 400 m²
- Les entrepôts de logistique
- Le commerce de gros (grossistes, dont le cash and carry) : ces entreprises combinent le plus souvent des activités d'entreposage, d'achat et de commerce de gros
- Les sièges sociaux et les centrales d'achat
- Le drive

Type d'emplois accessibles :

Boucher

Code(s) ROME :

- D1101 - Boucherie

Références juridiques des réglementations d'activité :

VOIES D'ACCÈS

Le cas échant, prérequis à l'entrée en formation :

Le cas échant, prérequis à la validation de la certification :

Pré-requis distincts pour les blocs de compétences :

Non

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	-

En contrat d'apprentissage		X	-
Après un parcours de formation continue	X		Le jury de délivrance du CQP est paritaire et délibère s'il est composé à minima de 2 personnes : 1 représentant du collège employeurs 1 représentant du collège salariés.
En contrat de professionnalisation	X		Le jury de délivrance du CQP est paritaire et délibère s'il est composé à minima de 2 personnes : 1 représentant du collège employeurs 1 représentant du collège salariés.
Par candidature individuelle		X	-
Par expérience	X		Le jury de délivrance du CQP est paritaire et délibère s'il est composé à minima de 2 personnes : 1 représentant du collège employeurs 1 représentant du collège salariés.

	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

Aucune correspondance

BASE LÉGALE

Référence au(x) texte(s) réglementaire(s) instaurant la certification :

--	--

Date du JO / BO	Référence au JO / BO
04/01/2019	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 de décision	15-11-2023
Durée de l'enregistrement en années	3
Date d'échéance de l'enregistrement	15-11-2026
Date de dernière délivrance possible de la certification	15-11-2030
Promotions (année d'obtention) pouvant bénéficier du niveau de qualification octroyé	2021 2022

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Statistiques :

Année d'obtention de la certification	Nombre de certifiés	Nombre de certifiés à la suite d'un parcours vae	Taux d'insertion global à 6 mois (en %)	Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois (en %)	d'
2021	231	0	100	67	a

2020

147

0

100

50

Lien internet vers le descriptif de la certification :[Liste complète des organismes préparant à la certification](#)<https://certifpro.francecompetences.fr/webapp/services/edition/exportPartenaireSp/24878/true>**Certification(s) antérieure(s) :**

N° de la fiche	Intitulé de la certification remplacée
RNCP32095 (/recherche/rncp/32095)	CQP Boucher

Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation :

Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation

<https://certifpro.francecompetences.fr/api/enregistrementDroit/refActivity/24878/489262>