



V1.0 - 26/02/24



Admission

Qualités requises

- Aimer le contact client, être accueillant, aimable et courtois
- Savoir écouter et conseiller le client

Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil



Missions en entreprise

- Organiser, approvisionner et entretenir les espaces de vente
- Valoriser l'assortiment des produits
- Vendre les produits proposés par l'espace commercial
- participer au développement d'une relation client personnalisée et durable : accueillir, informer, conseiller et accompagner le client dans son parcours d'achat.



Objectifs de la formation

Il ou elle s'inscrit dans une démarche commerciale active dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et préparations alimentaires



Contenu de la formation

Enseignement professionnel

- UP1 : Organisation et entretien des espaces de vente
- UP2 : Valorisation de l'assortiment des produits
- UP3 : Conseil et vente au client
- UP4 : Participation au développement de la relation client



Validation de la formation

Cette formation est validée par le diplôme de la **MC Vente-conseil en boucherie**, de niveau 3.



Type de contrat et conditions d'accès

| | |
|--|---|
| Durée | 1 an - 1 semaine par mois en centre de formation |
| Validation blocs de compétences | Non |
| Equivalence | Formation diplômante de niveau 3. |
| Suite de parcours et débouchés | Cette MC renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Elle permet d'accéder aux postes de vendeur-conseil ou de vendeuse-conseil en boucherie artisanale ou en rayon boucherie de grande et moyenne distribution... https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38636/ |
| Délai d'accès | Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription. |
| Contact | service-apprentissagecad@cma-gers.fr |
| Méthodes mobilisées | Présentiel |
| Accessibilité aux personnes handicapées | Contactez le référent handicap : r.steyskal@cma-gers.fr |
| Modalités d'évaluation | Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation |
| Prérequis | Être titulaire d'un CAP Boucher |
| Prérequis au contrat d'apprentissage | <ul style="list-style-type: none"> - 15 ans et avoir terminé la classe de 3^{ème} - 16 à 29 ans révolus - Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH) et pour les projets de création ou reprise d'entreprise |
| Prérequis au contrat de professionnalisation | <ul style="list-style-type: none"> - 16 à 25 ans révolus - A partir de 26 ans : <ul style="list-style-type: none"> o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active) o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH) |
| Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel | Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans |
| Dispositif de formation financé par la région | <ul style="list-style-type: none"> - Ne possédant pas un diplôme professionnel égal ou supérieur au niveau V et n'ayant pas bénéficié d'une action qualifiante sur fonds publics dans les 12 derniers mois précédant l'entrée en formation. - Ayant un projet d'insertion validé par une expérience ou une action ou prestation d'immersion en entreprise, voire par un organisme spécialisé pour les candidats visant la création ou la reprise d'entreprise. - Maîtrisant les savoirs de base. |
| Tarif | 7682 € / an Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter |

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 31/08/2023



Ecole des Métiers du Gers

1 Avenue de la République 32550 PAVIE - Tél. 05 62 61 22 30 – service-apprentissagecad@cma-gers.fr www.edm-gers.fr

facebook.com/EcoledesMetiersduGers