

**PROMO JEUNES**

métiers de la viande

Association pour l'Enseignement des Métiers Professionnels  
relatif aux viandes en France

## UNE RÉNOVATION COMPLÈTE

La CFBCT continue de vous accompagner et œuvre pour la pérennité du métier, avec un diplôme recentré sur les fondamentaux et le travail de la viande : désossage, parage, séparation des muscles...

# CAP BOUCHER



### 2 PÔLES DE SPÉCIALISATION

Approvisionnement, organisation et  
transformation des viandes

PÔLE 1

Préparation à la commercialisation :  
réalisation de préparations bouchères,  
sécurité et entretien

PÔLE 2

# UN NOUVEAU DIPLÔME

Élaboré à la demande de la profession, il vient en complément de certains diplômes comme le CAP ou le BP, il s'inscrit donc dans un parcours de formation cohérent.

Il répond à l'évolution des habitudes des consommateurs afin de maîtriser les techniques de communication, de présentation, la mise en valeur du produit et le conseil client.



## CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION VENTE-CONSEIL EN BOUCHERIE

### 2 PÔLES DE COMPÉTENCES

#### Pôle 1 :

Approvisionnement et mise en valeur des espaces de vente

#### Pôle 2 :

Mise en œuvre, personnalisation et développement de la relation client



#### Organisation

Organisation, approvisionnement et entretien de l'espace de vente



#### Valorisation

Valorisation de l'assortiment des produits



#### Relation client

Participation au développement de la relation client : accueil, information, conseil et accompagnement du client dans son parcours d'achat



#### Commercial

Mise en avant des produits proposés dans l'espace commercial et communication digitale



Votre école de référence : ENSMV - 37 bd Sault 75012 Paris  
01 53 17 15 00 - [www.ensmv.com](http://www.ensmv.com)

Pour tout autre renseignement, contactez le CFA le plus proche de chez vous [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)