

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

Pour tout autre renseignement, contactez le CFA le plus proche de chez vous www.onisep.fr