RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

GIP FCIP CFA ACADÉMIE DE STRASBOURG GRAND EST

Certificat de Spécialisation Vente Conseil en Boucherie (CS) – F/H

Mis à jour le 3 juin 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations sous certaines conditions)
- Etre âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)
- Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH), sportifs de haut niveau, ou ayant un projet de reprise d'entreprise nécessitant l'obtention d'un diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations possibles)

Rythme

Alternance

Durée en centre

12 mois

Validation

- **Certificat de Spécialisation Vente Conseil en Boucherie**
  Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse
  RNCP38636

L'inscription à la formation se fait pour la totalité du référentiel. En cas de validation partielle, les blocs de compétences validés sont acquis.

Modalités d'évaluation

- Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Modalités de suivi

Vous êtes âgé de 15 à 29 ans révolus ? Vous souhaitez obtenir un diplôme en travaillant ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **Certificat de Spécialisation Vente Conseil en Boucherie** exerce son activité au sein d'un espace de vente dans le secteur de la boucherie. Il s'inscrit dans une démarche commerciale active dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et préparations alimentaires.

Il exerce son activité dans le respect :

- De la qualité et de la traçabilité des viandes
- De l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment en situation de handicap
- De la politique commerciale de l'entreprise
- Des normes en vigueur en matière de :
  – Hygiène et de sécurité
  – Lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets
  – Information aux consommateurs

Ses **missions principale**s sont :

- **Approvisionnement et mise en valeur des espaces de vente**

– Organisation et entretien des espaces de vente
– Valorisation de l'assortiment des produits

- **Mise en œuvre, personnalisation et développement de la relation client**

– Conseil et vente au client
– Participation au développement de la relation client

Le titulaire du Certificat de Spécialisation Vente Conseil en Boucherie **évolue dans des espaces de vente de boucherie, sédentaires ou non-sédentaires, disposant ou non d'un atelier de fabrication, des rayons boucherie de grande et moyenne distribution.**

Contenu

- **Enseignements professionnels**
  Approvisionner et mettre en valeur des espaces de vente
  Mettre en œuvre, personnaliser et développer la relation client
  Sciences appliquées à l'hygiène et l'alimentation

Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement

Certificat de Spécialisation Vente Conseil en Boucherie (CS) – F/H

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38636
- Code diplôme : 56122114
- Formacode : 21599 : Boucherie, 21589 : Charcuterie, 34505 : Vente produit carné, 34519 : Étalage, 34076 : Gestion relation client
- Code NSF : 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
- Code ROME : D1101 - Boucherie, D1103 - Charcuterie - traiteur, D1106 - Vente en alimentation, D1507 - Mise en rayon libre-service

spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maitre d'apprentissage

Profil des intervenants

- Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

Taux de réussite 2025 : première promotion

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

- Pré-inscription en ligne : https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription
- La date de début en entreprise ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. La date de début au CFA ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

Financements possibles

- Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Vendeur-conseil en boucherie artisanale ou en rayon boucherie de grande et moyenne distribution

Poursuite d'études :

- Diplôme, titre ou certificat de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contact : missionhandicap@cfa-academique.fr

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
  67000 STRASBOURG
- info@cfa-academique.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET : 18671553800044