

# Certificat de Spécialisation Vente Conseil en Boucherie – F/H

Mis à jour le 19 décembre 2025

## Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 15 à 29 ans révolus  
(des dérogations sont possibles,  
vous pouvez nous contacter)

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Futurs apprentis

## 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'Éducation nationale et de  
la Jeunesse  
[RNCP38636](#)

## Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles  
en cours de formation (CCF)

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

## Entrée et sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38636
- Formacode : 21599 :

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 :
  - d'hygiène et de sécurité
  - de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets
  - d'information aux consommateurs

Ses missions principales 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

# Certificat de Spécialisation Vente Conseil en Boucherie – F/H

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

- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage

## Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

## Les plus

Taux de réussite : **NC**

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

## Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne :  
<https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription>

## 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-academie.fr](mailto:missionhandicap@cfa-academie.fr)

## Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth  
67000 STRASBOURG
- [cfa@ac-strasbourg.fr](mailto:cfa@ac-strasbourg.fr)
- 03 88 14 10 10
- [www.cfa-academie.fr](http://www.cfa-academie.fr)
- SIRET : 18671553800044