

# ENSMV

DEPUIS 1957

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS DE LA VIANDE



Transmettre le  
**savoir-faire artisanal**  
de la profession

**Second semestre 2024**

# FORMATIONS CERTIFIANTES ET DIPLÔMANTES

L'ENSMV, c'est aussi une offre de formations en alternance permettant d'obtenir une qualification professionnelle et d'évoluer au sein de la boucherie artisanale

## Du Certificat de Qualification Professionnelle à la Licence Commerce Distribution boucher manager

L'alternance : une solution gagnant/gagnant. Vous recrutez, nous assurons la formation.

### Pour entrer dans la profession

#### CQP TECHNICIEN BOUCHER ARTISANAL

Objectifs : Maîtriser les techniques du boucher artisan à travers une formation en alternance qui lui permet d'être 100% opérationnel

Durée : 12 mois de formation dont 455 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire au moins du brevet des collèges en situation de reconversion professionnelle ou étudiant en réorientation ou en continuation de parcours

Périodicité : 6 sessions par an

NOUVEAU  
REFERENTIEL

#### CQP CHARCUTIER PREPARATEUR ARTISANAL

Objectifs : Maîtriser les techniques de transformation de la viande de porc en charcuterie traditionnelle à travers une formation 100 % opérationnelle dispensée d'enseignement général

Durée : 10 mois de formation dont 377 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire au moins du brevet des collèges en situation de reconversion professionnelle ou étudiant en réorientation ou en continuation de parcours

Périodicité : 1 session par an (Septembre)

NOUVEAU  
REFERENTIEL

### Pour acquérir une expertise technique métier

#### CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION VENTE-CONSEIL EN BOUCHERIE

Objectifs : Maîtriser les techniques de communication et de conseil auprès de la clientèle, de présentation et de mise en valeur du produit

Durée : 10 mois de formation dont 400 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire d'un CAP Boucher, BP boucher, CQP technicien boucher artisanal

Périodicité : 1 session par an ( septembre)

NOUVEAU



## BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

Objectifs : Exercer et/ou organiser toutes les fonctions nécessaires à la gestion d'un point de vente : approvisionnement, gestion, transformation, commercialisation, vente

Durée : 2 ans de formation dont 840 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire du CAP boucher ou en poursuite d'études

Périodicité : 1 session par an (Septembre)

## Pour se donner toutes les chances de réussir à terme la création/reprise d'une boucherie

### MANAGER UNITÉ MARCHANDE

Objectifs : Acquérir les connaissances périphériques au cœur de métier pour participer au pilotage d'une entreprise en tant qu'adjoind de direction

Durée : 1 an de formation dont 525 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire du BP boucher

Périodicité : 1 session par an (Septembre)

Sortie diplôme  
bac + 2

### LICENCE PROFESSIONNELLE COMMERCE DISTRIBUTION BOUCHER MANAGER

Objectifs : Maîtriser les techniques avancées du commerce et de la distribution d'un centre de profit en boucherie

Durée : 1 an de formation dont 560 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire d'une qualification en boucherie et d'une qualification de l'enseignement supérieur de niveau au moins bac + 2

Périodicité : 1 session par an (Septembre)

Sortie diplôme  
bac + 3

## Contacts

**Bérengère LECORVAISIER**

**06 47 32 44 01**

**[berengere.lecorvaisier@ensmv.org](mailto:berengere.lecorvaisier@ensmv.org)**

**Laurent COURTE**

**06 75 89 32 38**

**[laurent.courte@ensmv.org](mailto:laurent.courte@ensmv.org)**





# LES SOLUTIONS POUR TRANSMETTRE LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL DE LA PROFESSION

ARTISAN & BOUCHER  
UN SAVOIR-FAIRE  
en héritage 

## PERPÉTUER L'EXCELLENCE ET LA TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE

- **Stages PromoJeunes**
  - Lauréats et méritants
  - Découverte environnement professionnel
- **Préparation aux concours**
  - Olympiades des métiers
  - MAF, MOF
  - Coupe d'Europe
  - Championnat du Monde

## OBTENIR UNE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

- CQP technicien boucher artisanal
- CQP charcutier préparateur artisanal
- Certificat de spécialisation vente-conseil en boucherie
- BP boucher
- Manager d'Unité Marchande
- Licence professionnelle Commerce Distribution Boucher Manager

## SE PERFECTIONNER OU ACQUÉRIR DE NOUVELLES COMPÉTENCES

- Formations techniques en labo
  - Boucherie
  - Charcuterie
  - Traiteur
- Formations transversales en salle
  - Management et RH
  - Gestion
  - Communication et vente
- Formations hygiène / sécurité

Une équipe entièrement dédiée à la réussite de votre projet

Christine Peyronnet  
christine.peyronnet@ensmv.org  
01 53 17 15 05  
Bruno Berthault  
bruno.berthault@ensmv.org  
01 53 17 30 25

Bérengère Lecorvaisier  
berengere.lecorvaisier@ensmv.org  
06 47 32 44 01  
Laurent Courte  
laurent.courte@ensmv.org  
06 75 89 32 38

Aline Fourgeot  
aline.fourgeot@ensmv.org  
01 53 17 15 08  
Barbara Lenoble  
barbara.lenoble@ensmv.org  
01 53 17 15 09

www.ensmv.com - 37, bld Sault - 75012 Paris - 01 53 17 15 00