

# NOS FORMATIONS CERTIFIANTES ET DIPLÔMANTES

POUR ÉVOLUER SELON VOTRE PROJET AU SEIN DE LA BOUCHERIE ARTISANALE

## Pour entrer dans la profession :

### **CQP TECHNICIEN BOUCHER ARTISANAL** 6 sessions par an

Objectifs : Maîtriser les techniques du boucher artisan à travers une formation en alternance 100% opérationnel

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

Public visé : Candidat en situation de reconversion ou étudiant en réorientation ou en continuation de parcours

### **CQP CHARCUTIER PRÉPARATEUR ARTISANAL** 1 session par an (Septembre)

Objectifs : Maîtriser les techniques de transformation de la viande de porc en charcuterie traditionnelle

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

Public visé : Candidat en situation de reconversion ou étudiant en réorientation ou en continuation de parcours

## Pour acquérir une expertise technique métier :

### **CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION VENTE-CONSEIL EN BOUCHERIE** 1 session par an ( septembre)

Objectifs : Maîtriser les techniques de vente/conseil auprès de la clientèle, de présentation/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

### **BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER** 1 session par an (Septembre)

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

## Pour réussir à terme la création/reprise d'une boucherie :

### **MANAGER UNITÉ MARCHANDE** 1 session par an (Septembre)

Objectifs : Acquérir les connaissances périphériques au cœur de métier pour participer au pilotage d'une entreprise

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

Public visé : Candidat titulaire du BP boucher

### **LICENCE PROFESSIONNELLE COMMERCE DISTRIBUTION**

#### **BOUCHER MANAGER** 1 session par an (Septembre)

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 niveau au moins bac + 2