

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