

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Boucher(e)

Mis à jour le 30/11/2025

Le Certificat de qualification professionnelle (CQP) est une certification spécifique reconnue par la branche professionnelle concernée. Le CFA/CF&C de Carrefour met en œuvre le CQP Employé(e) de commerce en alternance. Un contrat est donc signé entre vous, l'établissement qui vous accueillera et le CFA.

Public concerné

Tout public

Prérequis

Avoir des connaissances suffisantes sur les savoirs de base en élocution, lecture, écriture et calculs. Un test de positionnement est prévu en début de formation.

Durée

357 heures 25 de formation en alternance sur 12 mois.

Modalités pédagogiques et techniques

Alternance entre formation en présentiel, formation à distance et périodes en entreprise. Les cours mêlent apports théoriques, études de cas, travaux de groupe, mises en situation et analyses des pratiques professionnelles. Nos plateformes de formation à distance regroupent ressources, exercices, quizz et classes en ligne.

Modalités d'évaluation

Evaluations en situations professionnelles réelles :
Observations en situation de travail ;
Questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat

A l'issue de la formation, les alternants déposent un dossier papier auprès de la Fédération du Commerce. Ce dossier est examiné par un jury composé de professionnels du secteur. Les alternants recevront une attestation de fin de formation attestant des compétences acquises.

Équipe pédagogique

- Formateurs(trices) professionnels(elles) du métier et formé(es) à la pédagogie pour adultes
- Responsable de formation
- Direction de centre
- Conseiller/conseillère emploi
- Référent handicap
- Équipe administrative

Secteurs d'activités

Rayons de produits alimentaires d'un magasin de la grande distribution, relevant des branches du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire.

Type d'emplois accessibles

Boucher

RNCP38251

Nomenclature du niveau de qualification : Niveau 3

Code(s) NSF : 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) : 21599 : Boucherie

34505 : Vente produit carné

Date d'échéance de l'enregistrement 15/11/2026

Certificateur : FEDERATION ENTREP COMMERCE DISTRIBUTION

Le métier

Le Boucher intervient dans la réalisation de l'ensemble des préparations et fabrications de viandes et de spécialités bouchères en garantissant le respect des règles d'hygiène.

Taux de réussite 2024/25 : 100% sur 40 candidats

Ces taux sont calculés sur les certifications en vigueur jusqu'au 30/11/25.

RNCP32095 CQP Boucher



Taux de satisfaction : 91% sur 40 candidats

(840 évaluations sur l'ensemble des thèmes du parcours)

https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0062273N



Le CFA CF&C s'est engagé à favoriser et accompagner l'accueil des personnes en situation de handicap. Notre référent handicap est joignable au 04 92 90 94 00.

Modalités et délais d'accès

- Candidature sur le site internet ou en magasin ou via les partenaires emplois
- Entretien de recrutement avec les RH Carrefour et les coordinateurs formation ou formateurs du CFA
- Constitution du dossier d'inscription au CFA avec diagnostic des besoins de l'alternant
- Signature du contrat avec le RH Carrefour
- Envoi par le CFA de la convocation pour le 1^{er} jour du parcours
- Le délai d'accès au parcours est en moyenne de 45 jours, en fonction de la constitution des groupes



Présentation du CFA CF&C Carrefour

Le CFA CF&C est un CFA dit « hors les murs » les formations sont réalisées par des formateurs internes ou des prestataires intervenant dans les salles de formation des différents magasins du groupe Carrefour. Des temps sur plateaux techniques magasins permettent les simulations en conditions de travail. Un drive dédié est réservé aux alternants et permet de retrouver l'ensemble des données pédagogiques. Les alternants bénéficient d'une communauté Google Workplace qui leur permet d'échanger entre eux sur leur expérience, et faire des remontées au CFA dans le cadre de notre politique d'amélioration continue. Chaque apprenti est doté par le CFA d'un ordinateur de type Chromebook, et accompagné d'une assistance technique et logistique mise en place pour faciliter la connexion aux outils et suivre la formation dans les meilleures conditions. Cette formation est réalisée sous couvert d'un contrat d'apprentissage, le coût de formation est donc nul pour l'alternant ; les conditions générales de ventes sont cependant disponibles sur notre site recrute.carrefour.fr

Activités visées :

Accueil d'un client au sein du magasin ou du drive
Prise en charge des clients au sein du magasin ou du drive
Approvisionnement des produits dans le rayon libre-service
Maintien du bon état marchand du rayon libre-service
Contrôle des niveaux de stock en réserve et en rayon
Maintien du bon état de la réserve
Mise en œuvre des normes d'hygiène et de sécurité
Réalisation d'un produit fini
Préparation à la vente de produits de boucherie
Accompagnement à la vente de produits de boucherie



Objectifs pédagogiques :

A l'issue de la formation l'apprenti sera capable de :

Recevoir le client en appliquant les consignes de l'établissement afin de maintenir la qualité d'accueil, quel que soit le flux de clients.
Informier le client sur les principales familles de produits et de services de l'établissement afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.
Traiter les demandes clients jusqu'à la prise de congés du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.
Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles dans l'établissement afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.
Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service en tenant compte de l'affluence client afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock.
Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon libre-service afin que les informations de prix à disposition des clients soient à jour.
Veiller à l'état marchand du rayon libre-service tout au long de la journée afin de faciliter la circulation des clients dans les rayons et l'accessibilité aux produits.
Agir contre la démarque dans le respect des procédures de l'établissement afin de limiter les pertes de marchandises.
Réaliser des opérations de comptage dans le respect des procédures en vigueur afin de connaître précisément les quantités de chaque produit en rayon et en stock.
Suivre les entrées et sorties de stock en utilisant les outils de gestion de l'établissement afin d'alerter pour éviter les ruptures de stock ou les surstocks.
Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de faciliter et de sécuriser l'accès aux stocks.
Entretenir le matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes de l'établissement afin de maintenir en état la réserve.
Préparer l'espace et les outils de travail afin de découper les viandes efficacement et dans le respect des normes d'hygiène et commerciales.
Nettoyer son espace et les outils de travail après utilisation dans le respect des normes d'hygiène afin de laisser un environnement de travail propre.
Découper les différents morceaux de viande selon les règles du magasin afin de proposer des produits de qualité et conformes aux attendus de l'enseigne.
Mettre en œuvre des recettes afin de transformer les morceaux de viande en produits finis et conditionnés.
Mettre en étalage les produits de boucherie en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.
Entretenir l'étalage de produits de boucherie de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.
Entretenir les équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon boucherie lors de la prise et de la levée de poste afin de garantir la sécurité alimentaire.
Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin.
Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits de boucherie en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat.
Préparer les produits de boucherie en respectant les demandes clients et consignes du magasin afin de conclure la vente.
Prendre la commande d'un client afin de préparer un produit sur mesure.

RNCP38251BC01 - Gérer la relation client

Recevoir le client en appliquant les consignes de l'établissement afin de maintenir la qualité d'accueil, quel que soit le flux de clients. Informer le client sur les principales familles de produits et de services de l'établissement afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.

Traiter les demandes clients jusqu'à la prise de congés du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.

Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles dans l'établissement afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.

RNCP38251BC02 - Mettre en rayon libre-service

Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service en tenant compte de l'affluence client afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock.

Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon libre-service afin que les informations de prix à disposition des clients soient à jour.

Veiller à l'état marchand du rayon libre-service tout au long de la journée afin de faciliter la circulation des clients dans les rayons et l'accessibilité aux produits.

Agir contre la démarque dans le respect des procédures de l'établissement afin de limiter les pertes de marchandises.

RNCP38251BC03 - Gérer les stocks en réserve

Réaliser des opérations de comptage dans le respect des procédures en vigueur afin de connaître précisément les quantités de chaque produit en rayon et en stock.

Suivre les entrées et sorties de stock en utilisant les outils de gestion de l'établissement afin d'alerter pour éviter les ruptures de stock ou les surstocks.

Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de faciliter et de sécuriser l'accès aux stocks.

Entretien du matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes de l'établissement afin de maintenir en état la réserve.

RNCP38251BC04 - Transformer des viandes

Préparer l'espace et les outils de travail afin de découper les viandes efficacement et dans le respect des normes d'hygiène et commerciales.

Nettoyer son espace et les outils de travail après utilisation dans le respect des normes d'hygiène afin de laisser un environnement de travail propre.

Découper les différents morceaux de viande selon les règles du magasin afin de proposer des produits de qualité et conformes aux attentes de l'enseigne.

Mettre en œuvre des recettes afin de transformer les morceaux de viande en produits finis et conditionnés.

RNCP38251BC05 - Vendre des produits de boucherie

Mettre en étalage les produits de boucherie en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.

Entretien de l'étalage de produits de boucherie de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.

Entretien des équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon boucherie lors de la prise et de la levée de poste afin de garantir la sécurité alimentaire.

Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin.

Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits de boucherie en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat.

Préparer les produits de boucherie en respectant les demandes clients et consignes du magasin afin de conclure la vente.

Prendre la commande d'un client afin de préparer un produit sur mesure.

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

Chaque bloc de compétences est évalué indépendamment des autres blocs de compétences qui composent le CQP.

Le CQP est obtenu lorsque le candidat a validé les 2 blocs de compétences du tronc commun ainsi que l'un des blocs optionnels.

À noter que les CQP de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire disposent de plusieurs blocs de compétences transversaux au secteur. Ceux-ci peuvent donc être obtenus par correspondance.

Au sein du CFA CF&C le programme s'articule comme suit :



Les durées, données à titre indicatif, peuvent être adaptées en fonction des acquis antérieurs des stagiaires. Le programme détaillé par module est présenté par nos formateurs en début de cycle.

Programme

N° de thème	Intitulé des formations	DUREE	Modalité	Lieu	Formateurs
Séquence 1					
12639 (AF)	Lancement du parcours CQP	4:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
6034	Boucherie : acquérir les techniques de coupe LS viande bovine (0,5J)	4:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
8130	Les bons gestes de la manutention	7:00:00	présentiel	magasin	Prestataire
10360	Mission Anti Gaspi	7:00:00	présentiel	magasin	Prestataire
6034	Boucherie : acquérir les techniques de coupe LS viande bovine (1J)	7:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
6034	Boucherie : acquérir les techniques de coupe LS viande bovine (0,5J)	3:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
12384	Identifier les enjeux marchandises aux PFT	7:00:00	présentiel	Auditorium Massy	Direction march
@ learning	Etre un Ambassadeur de Carrefour	1:00:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Tous engagés pour l'hygiène et la qualité !	1:35:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Parcours sécurité incendie	0:30:00	e- learning	magasin ou domicile	\
Immersion	Pratique terrain : découpe des morceaux	7:00:00	présentiel	magasin de rattachement	Tuteur

Séquence 2					
12372	Théorie atelier viande bovine	4:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
12373	Pratique Atelier de découpe viande bovine J1	7:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
12373	Pratique Atelier de découpe viande bovine J2	7:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
12370	Pratique Atelier de découpe Veau J1	7:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
12372	Théorie atelier viande bovine	3:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
@ learning	Parcours transition alimentaire	1:40:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	555 Clients	0:45:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Tous Digital	0:35:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Conseiller et fidéliser nos clients au rayon boucherie	0:45:00	e- learning	magasin ou domicile	\
Immersion	Pratique terrain : découpe des morceaux	7:00:00	présentiel	magasin de rattachement	Tuteur

Séquence 3					
6035	Boucherie : acquérir les techniques de coupe LS veau (0,5J)	4:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
10889	Vendre l'offre en lien avec la transition alimentaire	7:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
6035	Boucherie : acquérir les techniques de coupe LS veau (1J)	7:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
6035	Boucherie : acquérir les techniques de coupe LS veau (0,5J)	3:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
@ learning	Les Filières Qualité Carrefour (FQC)	1:15:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Tous engagés pour l'hygiène et la qualité au rayon boucherie	0:30:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Etre un Ambassadeur culture Clients	0:45:00	e- learning	magasin ou domicile	\
Immersion	Pratique terrain : découpe des morceaux	7:00:00	présentiel	magasin de rattachement	Tuteur

Séquence 4					
1469	100% Hygiène, 100% Qualité, l'expertise au service du Client	4:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Prestataire
12373	Pratique Atelier de découpe viande bovine J3	7:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
12373	Pratique Atelier de découpe viande bovine J4	7:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
12370	Pratique Atelier de découpe Veau J2	7:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
11011	Valoriser la Transition Alimentaire	4:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
@ learning	Les calculs de base dans la grande distribution	1:50:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Casse la démarque : les basiques	0:30:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Utiliser le hachoir à viande	0:05:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Manutentions Manuelles au coeur de l'environnement	0:30:00	e- learning	magasin ou domicile	\
Immersion	Pratique terrain : découpe des morceaux	7:00:00	présentiel	magasin de rattachement	Tuteur

Séquence 5					
6047	Boucherie : acquérir les techniques de coupe LS agneau (0,5J)	4:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
12561	Contribuer à la gestion du rayon Boucherie	7:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
6047	Boucherie : acquérir les techniques de coupe LS agneau (1J)	7:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
6047	Boucherie : acquérir les techniques de coupe LS agneau (0,5J)	3:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
@ learning	Gestion des alertes et retraits	0:20:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Carla Service Clients	0:15:00	e- learning	magasin ou domicile	\
Immersion	Pratique terrain : découpe des morceaux	7:00:00	présentiel	magasin de rattachement	Tuteur

Séquence 6					
12492	Théorie atelier Agneau et Porc	4:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
12496	Pratique Atelier de découpe Agneau J1	7:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
12496	Pratique Atelier de découpe Agneau J2	7:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
12495	Pratique Atelier de découpe Porc J1	7:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
12492	Théorie atelier Agneau et Porc	3:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
@ learning	Mission anti gaspi V2	0:45:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Sensibilisation à la réduction de la consommation énergétique	0:20:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	A la découverte de la bio	1:30:00	e- learning	magasin ou domicile	\
Immersion	Pratique terrain : découpe des morceaux	7:00:00	présentiel	magasin de rattachement	Tuteur

Programme

N° de thème	Intitulé des formations	DUREE	Modalité	Lieu	Formateurs
Séquence 1					
Séquence 7					
12371	Théorie atelier veau	4:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
12373	Pratique Atelier de découpe viande bovine J5	7:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
12373	Pratique Atelier de découpe viande bovine J6	7:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
12370	Pratique Atelier de découpe Veau J3	7:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
12371	Théorie atelier veau	3:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
Immersion	Pratique terrain : découpe des morceaux	7:00:00	présentiel	magasin de rattachement	Tuteur
Séquence 8					
6037	Boucherie : acquérir les techniques de coupe LS Porc (0,5J)	4:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
8032	Mieux vendre au rayon boucherie	14:00:00	présentiel	magasin	Prestataire
6037	Boucherie : acquérir les techniques de coupe LS Porc (1J)	7:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
6037	Boucherie : acquérir les techniques de coupe LS Porc (0,5J)	3:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
Immersion	Pratique terrain : découpe des morceaux	7:00:00	présentiel	magasin de rattachement	Tuteur
Séquence 9					
12373	Pratique atelier de découpe viande bovine J7	7:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
12370	Pratique atelier de découpe veau J4	7:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
/	Préparation dossier CQP	4:00:00	présentiel	Ateliers de découpe	Formateurs internes
Immersion	Pratique terrain : découpe des morceaux	7:00:00	présentiel	magasin de rattachement	Tuteur
Séquence 10					
12495	Pratique atelier de découpe porc J2	4:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
12708	Formation pratique pour le rayon trad	7:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
12496	Pratique atelier de découpe Agneau J3	7:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
/	visite production FQC et/ou visite atelier découpe avec agréateur	7:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
12495	Pratique atelier de découpe Porc J2	3:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
Immersion	Pratique terrain : découpe des morceaux	7:00:00	présentiel	magasin de rattachement	Tuteur