

Brochure n° 3072

Convention collective nationale

IDCC : 179. – **COOPÉRATIVES DE CONSOMMATION**

ACCORD DU 21 JUIN 2006

PORTANT DÉFINITION D'UN CQP « EMPLOYÉ BOUCHER »

NOR : ASET0797406M

Les parties signataires, à la suite de l'accord paritaire sur la formation professionnelle du 31 décembre 2004, sont convenues de mettre au point un cahier des charges pour chacun des certificats de qualification professionnelle (CQP) dont l'étude aura été définie par la commission paritaire nationale de l'emploi de la branche.

Le cahier des charges suivant concernant le certificat de qualification professionnelle « Employé boucher » est défini de la manière suivante :

I. – DÉFINITION DE LA QUALIFICATION

Basée sur la convention collective nationale des coopératives de consommateurs, cette définition vise à établir une fiche d'identité du poste en présentant :

- la mission ;
- les principales activités.

Elle constitue la base commune de la profession à laquelle correspond le certificat de qualification professionnelle (CQP).

**Définition de la qualification « Employé boucher »
branche des coopératives de consommateurs**

Mission

Placé sous l'autorité du chef de rayon (ou du chef de magasin), l'employé boucher :

- participe à tous les stades de la mise en œuvre des produits (réception, transformation et préparation, mise en avant) ;
- participe à la relation clientèle, à la vente ;

- est acteur de la politique et de la vie du rayon, du magasin et de l'enseigne.

tout en respectant :

- les règles d'hygiène et de sécurité, les règles d'hygiène et de tenues personnelles ;
- le concept défini par l'enseigne (politique, méthodes, procédures...).

Principales activités

1. Par rapport aux flux produits

Il participe à l'approvisionnement du rayon en :

- comptabilisant le stock et en le reportant sur le cadencier ;
- établissant les commandes et en les transmettant aux fournisseurs (téléphone, fax, informatique...) dans le respect des règles de traçabilité.

Il réceptionne les produits en :

- les contrôlant quantitativement et qualitativement (températures, DLC...) ;
- acceptant (ou refusant) les livraisons, tout en informant le service qualité en respectant les procédures en vigueur ;
- les sectorisant ;
- assurant les rotations.

Il transforme et prépare les produits en :

- les désossant ;
- les parant ;
- les épluchant ;
- les dissociant et les élaborant en fonction des modes culinaires (à griller, à rôtir, à bouillir) et des traditions régionales.

Il conditionne les produits :

- en les emballant en barquettes ou caissettes selon le nombre et piéçage ;
- en les étiquetant, dans le respect de la législation (dénomination, désignation, composition, température de conservation, poids, prix, origine et traçabilité, date limite de conservation...) ;
- en archivant les documents liés à la traçabilité.

Il met en rayon suivant l'assortiment et l'implantation définis par l'enseigne.

Il participe au suivi qualitatif et d'hygiène en :

- s'assurant quotidiennement du bon fonctionnement des vitrines et des chambres froides (température) et le consigne sur le document de validation ;
- appliquant les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP).

Il participe au suivi administratif en :

- faisant les rapprochements des bons de livraison avec les factures et en les transmettant au chef de rayon (ou chef de magasin ou à la comptabilité) ;
- s'assurant du suivi en magasin (cadencier de coupe, auto-contrôles...) ;
- participant aux inventaires (semaine, mois...).

Il assure le suivi des produits en rayon en :

- faisant ce suivi à l'aide du cadencier de coupe en tenant compte du flux clients... ;
- appliquant les procédures de l'enseigne de retrait des produits.

Il assure le nettoyage dans le respect du protocole d'hygiène :

- en nettoyant et désinfectant régulièrement les tables de travail, les ustensiles, les matériels ;
- en nettoyant le laboratoire en fin de journée ;
- en nettoyant autant que nécessaire les vitrines de vente, les chambres froides, les rayons.

2. Par rapport aux clients

Il vise à leur satisfaction et à leur fidélisation en étant « commerçant » en :

- les accueillant (SBAM), les écoutant et faisant remonter les satisfactions et problèmes ;
- prenant les commandes particulières ;
- conseillant notamment en matière « culinaire » (cuissons, associations...) et proposant éventuellement des fiches produits et recettes ;
- proposant des dégustations de nouveaux produits ;
- assurant les promotions fixées par l'enseigne ;
- suivant les engagements de l'enseigne ;
- servant le client, le conseillant, pesant et emballant ;
- aidant éventuellement les clients à porter des produits lourds et encombrants.

3. Par rapport à la vie du rayon, du magasin et de l'enseigne

Il est membre à part entière d'une équipe et acteur au sein du rayon et du magasin en :

- proposant des ventes additionnelles et des animations à thèmes ;
- effectuant, à la concurrence, des relevés de prix, des comparaisons notamment en termes de qualité et en faisant savoir les résultats ;
- assurant l'ouverture et le suivi tout au long de la journée ;
- respectant la devise « 3 P » (plein, propre, promo) ;
- s'informant du chiffre d'affaires du rayon, des marges, des pertes et en participant aux actions « correctives » ;
- participant à l'intégration des nouveaux salariés ;
- communiquant avec ses collègues sur le fonctionnement du rayon, des produits, la qualité, les nouvelles recettes ;
- participant à la théâtralisation, aux challenges...

II. – PUBLIC VISÉ ET MODALITÉS DE RECRUTEMENT

Le certificat de qualification professionnelle (CQP) d'employé boucher des coopératives de consommateurs, conformément à l'accord cadre sur les certificats de qualification professionnelle, s'adresse :

- d'une part, prioritairement, à :
 - des salariés de moins de 26 ans dans le cadre du contrat de professionnalisation ;

- des salariés de plus de 26 ans avec (ou sans) expérience du métier en contrat de professionnalisation ou période de professionnalisation ;
- des salariés d'entreprises d'autres branches professionnelles dans le cadre du contrat individuel de formation (CIF) ;
- d'autre part, dans le cadre de la validation des acquis, à :
 - des salariés actuels des magasins coopératifs dans le cadre de la période de professionnalisation, du droit individuel à la formation (DIF) ou du plan de formation de la coopérative.

La sélection du public et le recrutement sont réalisés par la coopérative :

- sur des critères « propres » pour des nouveaux salariés ;
- à partir de la motivation pour des personnels déjà dans la coopérative.

III. – DOMAINES ET MODULES DE FORMATION

1. Présentation générale

La commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) des coopératives de consommateurs :

- a fixé à 12 mois au maximum la durée des contrats et à 385 heures le nombre d'heures de formation en centre et en stage d'application ;
- a réparti (cf. page 9) la formation en 7 domaines ;
- propose, au sein de chaque semaine, pour chaque module, un nombre d'heures de formation en organisme de formation... Cette durée pourra être modulée de $\pm 10\%$ dans la construction du plan de formation pour adapter au mieux la formation au public concerné, cette variation étant à proposer par l'organisme de formation dans sa demande d'habilitation. A noter que, dans certains cas, le nombre d'heures proposé est à répartir en plusieurs interventions sur le même thème ;
- insiste sur la nécessité d'une réflexion, avant le démarrage de la formation, entre les 2 pôles de formation (coopérative et organisme de formation) portant :
 - sur la répartition des tâches et les moyens d'évaluation de l'atteinte (ou non) des objectifs,
 - sur la planification de la formation et la répartition dans le temps des objectifs, contenus de formation ;
- réaffirme le rôle formateur de l'enseignant et du magasin qui se doit de s'engager à libérer les « compagnons » pour se former et exercer leur mission à chaque étape du parcours d'intégration (accueil, immersion, apprentissage, validation...) ;
- suggère que chacun des domaines soit abordé de la façon la plus en lien possible avec le « métier » avec :
 - des mises en situation,
 - des travaux pratiques,
 - des visites,
 - des interventions de professionnels,
- et que les évaluations se fassent le plus possible à partir de situations « concrètes »... ;
- suggère qu'un bilan soit fait un an après obtention du CQP.

2. Domaines de formation

DOMAINE	APPELLATION	FORMATION en centre durée
I	Connaissance de l'entreprise et du secteur d'activité	14 h
II	Techniques et produits	133 h
III	Communication, vente et participation au travail d'équipe	70 h
IV	Gestion des produits carnés et notions d'économie et de profitabilité du rayon	56 h
V	Hygiène et sécurité	56 h
VI	Spécificités	14 h
VIII	Suivi, bilan	42 h
Nombre d'heures en centre de formation		385 h

3. Présentation de chaque formation

Avertissement

Pour chacun des domaines de formation en centre (avec possibilité de sous-traitance à un CFA, dépôt fournisseur ou à un magasin école pour la partie technique), on trouvera ci-après :

- un découpage en modules avec nombre d'heures donné à titre indicatif ;
- une fiche pédagogique sur chaque module avec objectifs, contenus, méthodes et critères d'évaluation « possibles »... le travail d'ingénierie pédagogique étant laissé à l'équipe pédagogique de l'organisme de formation.

NB : La répartition entre théorie et pratique, notamment dans le domaine II, sera fixée par la direction de l'enseigne et l'équipe pédagogique du centre de formation en fonction des moyens à disposition.

Domaine I

Connaissance de l'entreprise et du secteur d'activité

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
1	Le marché et les enseignes	3 h 30
2	La coopérative d'appartenance	3 h 30
3	Présentation générale des magasins et rayons boucherie	7 h
		14 h

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE I	MODULE 1
	Connaissance de l'entreprise et du secteur d'activité	Le marché et les enseignes
Objectifs Situer les coopératives au sein de la distribution alimentaire Situer le secteur boucherie au sein de la coopérative		
Contenu 1. La distribution alimentaire Approche Historique Situation actuelle : circuits de distribution, stratégies Perspectives 2. Les parts de marché (et situation de l'enseigne d'appartenance de manière générale et dans la vente de produits carnés) Position de l'enseigne Concurrence Positionnement Répartition Chiffres clés		
Méthode Exposé avec supports audiovisuels		
Critères d'évaluation pédagogique Evaluation en formation sous forme de questionnaires) choix multiples (QCM)		
Nombre d'heures : 3 h 30		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE 1	MODULE 2
	Connaissance de l'entreprise et du secteur d'activité	La coopérative d'appartenance
Objectifs Situer l'entreprise d'appartenance au sein de la coopérative Caractériser l'entreprise, le groupe et la branche		
Contenu 1. L'entreprise d'appartenance Historique Concepts et valeurs Organisation 2. La coopérative d'appartenance Historique Concepts et valeurs Place dans la branche professionnelle 3. Organisation fonctionnelle et hiérarchique de la coopérative Secteurs d'activité Organigramme		
Méthode Exposé avec supports audiovisuels		
Critères d'évaluation pédagogique Evaluation en formation sous forme de questionnaires à choix multiples (QCM)		
Nombre d'heures : 3 h 30		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE 1	MODULE 3
	Connaissance de l'entreprise et du secteur d'activité	Présentation générale des magasins et rayons boucherie
Objectifs Enoncer les différents types de magasins possibles pour l'exercice de la fonction et les caractériser Appréhender l'organisation des magasins et du rayon boucherie		
Contenu 1. Les différents types de magasin et caractéristiques Proximité Supermarché Hypermarché 2. Organisation générale du magasin Différents rayons, caisses, entrepôts Place du rayon boucherie		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE I	MODULE 3
	Connaissance de l'entreprise et du secteur d'activité	Présentation générale des magasins et rayons boucherie
3. Le rayon boucherie Laboratoire : organisation, matériels Zone de vente : organisation, matériels		
Méthodes Exposés Visites Echanges		
Critères d'évaluation pédagogique Evaluation en formation sous forme de QCM		
Nombre d'heures : 7 h		

Domaine II

Techniques et produits

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
1	Les produits carnés	35 h
2	Les différentes opérations de préparation des produits	84 h
3	La mise en valeur des produits et du rayon	14 h
		133 h

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE II	MODULE 1
	Techniques et produits	Les produits carnés
Objectifs Identifier et répertorier les produits carnés par famille et par catégorie		
Contenu 1. <i>L'amont de l'arrivée des produits</i> Filières Circuits des produits Traçabilité		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE II	MODULE 1
	Techniques et produits	Les produits carnés
<p>2. Les différents classifications de produits (catégories) Classification française Classification européenne</p> <p>3. L'approche des différentes catégories de produits au sein de la coopérative (bœuf, veau, agneau, porc, abats, cheval et volailles traditionnelles) avec pour chacune d'elles</p> <p>Anatomie et morphologie Caractère organoleptique Identification des morceaux et destinations culinaires</p>		
<p>Méthodes</p> <p>Exposés Exercices Travaux pratiques</p>		
<p>Critères d'évaluation pédagogique</p> <p>Tests de reconnaissance, de classification en centre de formation Mise en situation en magasin</p>		
<p>Nombre d'heures : 35 h</p>		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE II	MODULE 2
	Techniques et produits	Les différentes opérations de préparation des produits
<p>Objectif</p> <p><i>Préparer les produits à exposer (ou commandes particulières en :</i> Respectant les différentes étapes Appliquant les méthodes et techniques Utilisant les ustensiles appropriés dans le respect des règles d'utilisation en sécurité</p>		
<p>Contenu</p> <p>1. Le désossage 2. Le parage 3. L'épluchage 4. L'élaboration des produits 5. L'emballage</p> <p>Pesée, vérification du tarage Présentation et décoration Etiquetage</p>		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE II	MODULE 2
	Techniques et produits	Les différentes opérations de préparation des produits
Méthodes Mise en situation de pratique professionnelle		
Critères d'évaluation pédagogique Mise en situation en centre et en magasin		
Nombre d'heures : 84 h		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE II	MODULE 3
	Techniques et produits	Mise en valeur des produits
Objectifs Remplir le rayon en respectant le plan d'implantation et présenter les produits de manière claire Réagir constamment en fonction des ventes et des quantités disponibles tout au long de la journée		
Contenu <ol style="list-style-type: none"> <i>Notions de marketing d'implantation et de distribution des produits carnés</i> Comportements des consommateurs Critères de positionnement du magasin et de l'enseigne <i>Notions de merchandising</i> Implantation du rayon boucherie Principes de présentation <i>Balisage</i> Enjeu de la signalisation des produits <i>Rôle du boucher dans la mise en valeur des produits</i> Implantation, mise en valeur, remplissage, présentation Ruptures 		
Méthodes Apports théoriques Travaux pratiques		
Critères d'évaluation pédagogique : Tests et mise en situation en centre de formation Mise en situation en magasin		
Nombre d'heures : 14 h		

Domaine III

Communication, vente et participation au travail d'équipe

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
1	Les règles de communication et la connaissance de soi	14 h
2	La vente des produits carnés	42 h
3	Le travail en équipe	14 h
		70 h

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE III	MODULE 1
	Communicationn vente et participation au travail d'équipe	Les règles de la communication et la connaissance de soi
Objectifs Énoncer et appliquer les règles générales en matière de communication Utiliser les principaux outils de communication Mieux se connaître pour être plus efficace		
Contenu 1. <i>La communication</i> Nature, modes, outils, composantes La communication verbale : importance, composantes, entraînement à... La communication non verbale : importance, impact (tenue vestimentaire) entraînement La communication écrite : nécessité entre services et salariés d'un même service, type de message 2. <i>Approche de la connaissance de soi</i> Analyse des points forts et faibles dans chaque mode de communication Mise en place d'une stratégie en vue d'amélioration		
Méthodes Exposé Exercices Jeux de rôle		
Critères d'évaluation pédagogique Évaluation en centre de formation à partir des jeux de rôle et d'analyse de situation Évaluation en entrepôt du comportement personnel dans des situations courantes		
Nombre d'heures : 14 h		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE III	MODULE 2
	Communication, vente et participation au travail d'équipe	La vente des produits carnés
Objectifs Effectuer la vente des produits en respectant les différentes étapes et en ayant un comportement adapté Gérer la relation clients dans des situations délicates		
Contenu 1. <i>La gestion de la file d'attente</i> Prise en compte 2. <i>L'accueil du client</i> Enjeux Impact sur le succès de la vente, les résultats du rayon et sur l'image du magasin Comportements et formules de politesse (sécurisation, fidélisation du client) 3. <i>L'argumentation et conclusion de la vente</i> Découverte des besoins du client : les bonnes questions L'argumentation (structuration et adaptation) La conclusion de la vente et fidélisation du client 4. <i>La prise de commandes et leur suivi</i> 5. <i>La gestion des clients dans des situations délicates</i> Ruptures Litiges		
Méthodes Apports théoriques (exposés, exercices) Entraînement par jeux de rôle et mises en situation		
Critères d'évaluation pédagogique Mise en situation en centre de formation et magasin		
Nombre d'heures : 42 h		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE III	MODULE 3
	Communication, vente et participation au travail d'équipe	Le travail en équipe
Objectifs Participer à la dynamique de l'équipe Produire des résultats Maintenir des relations harmonieuses		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE III	MODULE 3
	Communication, vente et participation au travail d'équipe	Le travail en équipe
Contenu 1. <i>Dynamique d'équipe</i> Donner son opinion de façon pertinente et constructive Ecouter et reformuler les idées avancées au sein de l'entreprise Se préoccuper de la participation des autres 2. <i>Production des résultats :</i> Prendre en compte des résultats à atteindre Prendre des initiatives et se donner une méthode de travail 3. <i>Maintenir des relations harmonieuses</i> Encourager la solidarité et favoriser l'intégration des interactions Reconnaître la contribution des autres Intervenir pour favoriser la résolution des conflits Manifester de l'enthousiasme		
Méthodes Apports théoriques Exercices d'application en lien avec le vécu des participants		
Critères d'évaluation pédagogique En centre de formation : mise en situation		
Nombre d'heures : 14 h		

Domaine IV

Gestion des produits carnés et notions d'économie et de rentabilité des produits

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
1	La commande des produits	14 h
2	La réception des produits	14 h
3	La gestion des stocks, démarque et inventaires	14 h
4	La gestion des fournitures consommables	7 h
5	Notions d'économie et de rentabilité du rayon	7 h
		56 h

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE IV	MODULE 1
	La gestion des produits carnés et notions d'économie et rentabilité du rayon	La commande des produits
Objectif Assurer correctement les commandes pour la partie de gamme des produits confiés		
Contenu 1. <i>Notions de stocks, ruptures, commande</i> 2. <i>Calcul des commandes</i> Par référence en tenant compte des stocks, des promotions et en fonction des règles d'assortiment 3. <i>Passation des commandes</i> Par fournisseur en utilisant l'outil correspondant (fax, téléphone, informatique)		
Méthodes Apports théoriques Exercices		
Critères d'évaluation pédagogique Tests et exercices en centre de formation Mise en situation en magasin		
Nombre d'heures : 14 h		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE IV	MODULE 2
	La gestion des produits carnés et notions d'économie et rentabilité du rayon	La réception des produits
Objectifs Assurer la réception des produits Tenir à jour le classeur de réception		
Contenu : 1. <i>La réception</i> Différentes étapes Différents documents : bons de commande, bons de livraison et contrôle quantitatif Indicateurs de contrôle qualitatif 2. <i>Le classeur de réception</i> Tenue Vérification 3. <i>La réserve</i> Règles de rangement et de sécurité (entretien de la propreté et gestion des déchets)		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE IV	MODULE 2
	La gestion des produits carnés et notions d'économie et rentabilité du rayon	La réception des produits
Méthodes Apports théoriques Exercices pratiques		
Critères d'évaluation pédagogique Tests et mise en situation en centre de formation Mise en situation en magasin		
Nombre d'heures : 14 h		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE IV	MODULE 3
	La gestion des produits carnés et notions d'économie et rentabilité du rayon	La gestion des stocks démarche et inventaires
Objectifs Assurer avec efficacité la rotation des produits et gérer les stocks en utilisant l'outil informatique Appliquer strictement les procédures concernant la démarche		
Contenu 1. <i>Notions de base de gestion des stocks</i> Rotation des produits Suivi et utilisation de l'outil informatique Traitement des retours 2. <i>La démarche</i> Définition générale Causes de démarche Enregistrement des produits impropres à la consommation Procédures de lutte contre la démarche et actions préventives Moyens d'action pour diminuer la démarche 3. <i>Les inventaires du rayon</i> Préparation Réalisation		
Méthodes Apports théoriques Exercices		
Critères d'évaluation pédagogique Tests et mise en situation en centre de formation Mise en situation en magasin		
Nombre d'heures : 14 h		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE IV	MODULE 4
	La gestion des produits carnés et notions d'économie et rentabilité du rayon	La gestion des fournitures consommables
Objectif Gérer les fournitures consommables nécessaires au fonctionnement du rayon boucherie		
Contenu 1. <i>Les fournitures nécessaires au fonctionnement du rayon boucherie</i> Vêtement de travail Petit matériel Conditionnement Produits de nettoyage et d'entretien... 2. <i>Leur gestion au sein du rayon boucherie</i> Procédures Outils manuels et/ou informatiques...		
Méthodes Apports théoriques Exercices et travaux pratiques		
Critères d'évaluation pédagogique Tests et mise en situation en centre de formation Mise en situation en magasin		
Nombre d'heures : 7 h		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE IV	MODULE 5
	Bases de gestion commerciale et économie	Notions d'économie et de rentabilité du rayon
Objectif Intervenir en salarié responsable		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE IV	MODULE 5
	Bases de gestion commerciale et économie	Notions d'économie et de profitabilité du rayon
Contenu I. Economie d'entreprise 1. <i>Notions de base</i> Chiffre d'affaires Résultats Bilans 2. <i>Notions sur les coopératives</i> Statuts Comparaison aux autres types de sociétés 3. <i>Lecture de documents de présentation des résultats de la coopérative</i> II. Notions de profitabilité du rayon 1. <i>Notions de base</i> Chiffre d'affaires Marge, taux de marge 2. <i>Impact d'une vente sur les résultats du rayon</i>		
Méthodes Apports théoriques Exercices à partir de documents de la coopérative (si possible sous forme ludique)		
Critères d'évaluation pédagogique En centre de formation : QCM		
Nombre d'heures : 7 h		

Domaine V

Hygiène et sécurité

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
1	Les risques alimentaires	7 h
2	Le cadre réglementaire	7 h
3	Le suivi des produits dans le respect des règles de sécurité alimentaire (approche HACCP)	21 h

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
4	Gestes et postures	7 h
5	Préparation au certificat de sauveteur secouriste du travail (SST)	14 h
		56 h

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE V	MODULE 1
	Hygiène et sécurité	Les risques alimentaires
Objectifs Appréhender et énoncer les risques d'une mauvaise hygiène en boucherie et les risques associés aux produits carnés		
Contenu 1. <i>Les risques et conséquences d'un manque d'hygiène en boucherie</i> Conditions favorables à la vie et au développement des micro-organismes 2. <i>Les risques associés aux produits carnés</i> Maladies des viandes entraînant des risques de consommation		
Méthodes Exposé Utilisation d'outils (ex. : acteurs de notre sécurité alimentaire)		
Critères d'évaluation pédagogique Tests en centre de formation		
Nombre d'heures : 7 h		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE V	MODULE 2
	Hygiène et sécurité	Le cadre réglementaire en matière d'hygiène et sécurité alimentaire
Objectifs Appréhender les obligations réglementaires Identifier les acteurs et les moyens de contrôle en matière de surveillance dans le magasin		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE V	MODULE 2
	Hygiène et sécurité	Le cadre réglementaire en matière d'hygiène et sécurité alimentaire
Contenu <ol style="list-style-type: none"> 1. Les textes réglementaires en matière d'hygiène et sécurité alimentaire 2. Le rôle des distributeurs <ul style="list-style-type: none"> Au quotidien En cas d'alerte et de situation de crise 3. Le rôle des institutions <ul style="list-style-type: none"> DGCCRF, DGAL, services vétérinaires, AFSSA 		
Méthodes <ul style="list-style-type: none"> Apports théoriques Interventions possibles d'institutionnels et du responsable qualité de l'enseigne 		
Critères d'évaluation pédagogique <ul style="list-style-type: none"> Tests en centre de formation sur obligations et « qui fait quoi » 		
Nombre d'heures : 7 h		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE V	MODULE 3
	Hygiène et sécurité	Le suivi des produits dans le respect des règles de sécurité alimentaire (HACCP)
Objectifs <ul style="list-style-type: none"> Appréhender les données hygiène, qualité des produits alimentaires Comprendre et appliquer les principes HACCP 		
Contenu <ol style="list-style-type: none"> 1. La chaîne du froid 2. Approche de la qualité et démarche qualité 3. Présentation de HACCP et normes 4. Présentation du manuel HACCP ou règles à suivre en matière <ul style="list-style-type: none"> D'hygiène personnelle et tenue de travail De nettoyage et désinfection De conservation De respect des dates limites De protection des produits 5. Présentation des points d'amélioration 		
Méthodes <ul style="list-style-type: none"> Exposé Travaux pratiques 		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE V	MODULE 3
	Hygiène et sécurité	Le suivi des produits dans le respect des règles de sécurité alimentaire (HACCP)
Critères d'évaluation pédagogique Questionnaire en fin de formation		
Nombre d'heures : 21 h		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE V	MODULE 4
	Hygiène et sécurité	Gestes et postures (rachialgie)
Objectifs Exécuter les tâches quotidiennes en respectant des principes de sécurité de base		
Contenu 1. Anatomie du dos, pathologie de la colonne vertébrale, causes du mal de dos 2. Principes de sécurité Dans le déchargement et réception des produits Dans le travail de préparation en laboratoire Dans la mise en avant des produits Dans la vente...		
Méthodes Exposé Pratiques, exercices		
Critères d'évaluation pédagogique Questionnaire en fin de formation		
Nombre d'heures : 7 h		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE V	MODULE 5
	Hygiène et sécurité	Préparation au certificat de sauveteur secouriste du travail
Objectifs Permettre à tout salarié en formation d'exercer cette fonction au sein du magasin (et de l'entreprise)		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE V	MODULE 5
	Hygiène et sécurité	Préparation au certificat de sauveteur secouriste du travail
Contenu 1. <i>Le sauvetage, secourisme du travail</i> 2. <i>Les risques persistants</i> 3. <i>Les étapes à respecter en cas d'accident</i> 4. <i>Les situations inhérentes aux risques spécifiques</i>		
Méthodes Apprentissage des gestes avec explications et synthèses		
Critères d'évaluation pédagogique Ceux du certificat de sauveteur secouriste		
Nombre d'heures : 14 h (4 x3,5)		

Domaine VI

Spécificités

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
1	Spécificités de l'entreprise	7 h
2	Approche de la fonction et spécificités de la fonction	7 h
		14 h

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopérative de consommateurs	DOMAINE VI	MODULE 1
	Spécificités	Spécificités de l'entreprise
Objectifs Appréhender les spécificités de l'enseigne, du groupe et de la coopérative d'appartenance Le rôle des instances représentatives du personnel Appréhender le système de rémunération, de prévoyance, de retraite... en lien avec la convention collective de la branche des coopératives de consommateurs		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopérative de consommateurs	DOMAINE VI	MODULE 1
	Spécificités	Spécificités de l'entreprise
Contenu Ce module doit permettre 1. <i>De situer l'entreprise face à sa concurrence</i> 2. <i>D'approfondir des modules dans la logique de la coopérative et notamment sur</i> Les gammes Les messages propres en termes d'images et de communication Les procédures Les outils informatiques et documents utilisés au sein de la coopérative 3. <i>D'énoncer les valeurs de l'entreprise coopérative</i> 4. <i>D'énoncer le rôle des instances représentatives du personnel (CE, DP, CHSCT...)</i> 5. <i>D'appréhender la convention collective de branche (rémunération, prévoyance, retraite...)</i>		
Méthodes Echanges Apports Interventions responsables (notamment sur les valeurs...)		
Critères d'évaluation pédagogique Evaluation à partir de questionnaires, tests spécifiques aux entreprises elles-mêmes et dans des situations courantes		
Nombre d'heures : 7 h		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE VI	MODULE 2
	Spécificités	Les spécificités de la fonction
Objectif Se situer en tant que salarié d'un rayon boucherie au sein d'une coopérative En caractérisant la fonction occupée, les tâches à effectuer et l'importance de cette fonction En appréhendant son propre statut au sein de la coopérative et de la branche		
Contenu Etablir avec les salariés en formation eux-mêmes une fiche de fonction à compléter au fur et à mesure à des étapes différentes de la formation Appréhender les bases de la législation sociale (convention collective, fiche de paie...)		
Méthodes Exposés Echanges Exercices		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE VI	MODULE 2
	Spécificités	Les spécificités de la fonction
Critères d'évaluation pédagogique Evaluation à partir de questionnaires, tests spécifiques à la coopérative elle-même		
Nombre d'heures : 7 h		

Domaine VII

Suivi, bilan

MODULE	APPELLATION	FORMATION en centre
1	Accueil	7 h
2	Bilans intermédiaires	21 h
3	Bilan final (et préparation)	14 h
		42 h

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE VII	MODULE 1
	Suivi et bilan	Journée d'accueil
Objectifs Appréhender l'organisation de la profession Situer le rôle de la CPNE-FP Situer la préparation au certificat de qualification professionnelle dans la politique de formation de la profession Se situer dans le cadre de la préparation au certificat de qualification professionnelle et dans le groupe en formation		
Contenu (interventions possibles de représentants de la branche) 1. <i>Profession</i> : chiffres clés, organisation, évolution, explication du mot coopérative 2. <i>La politique de formation</i> au sein de la profession et le rôle de la CPNEFP 3. <i>Le CQP</i> au sein de cette politique de formation 4. <i>La formation de préparation au CQP</i> dans le cadre du contrat ou période de professionnalisation (ou autres statuts) 5. <i>Les éléments de la formation suivie</i> (planning, alternance, évaluations...) 6. <i>La constitution du groupe en formation</i> (techniques de présentation, des stagiaires...)		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE VII	MODULE 1
	Suivi et bilan	Journée d'accueil
Méthodes Exposés Echanges		
Critères d'évaluation pédagogique		
Nombre d'heures : 7 h		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE VII	MODULE 2
	Suivi et bilan	Bilans intermédiaires
Objectifs Etablir en cours de formation des points réguliers (acquis, axes de progrès, régulation...)		
Contenu <i>Au-delà des évaluations formatives proposées par les formateurs eux-mêmes, il s'agit de permettre aux salariés</i> De faire le point sur leur formation en cours de cursus en faisant Une évaluation de type sommatif Un bilan de la formation portant sur les contenus, méthodes et relations en vue de réajustements éventuels Un suivi individualisé De se positionner en Énonçant leurs aptitudes, leurs souhaits en matière de poste (réception, préparation des commandes, expéditions...) cernant les besoins de la coopérative		
Méthodes Quizz Questionnaires Echanges		
Critères d'évaluation pédagogique		
Nombre d'heures : 21 h (3 journées au cours de formation, une par trimestre)		

CQP EMPLOYÉ BOUCHER coopératives de consommateurs	DOMAINE VII	MODULE 3
	Suivi et bilan	Bilan final
Objectif Etablir le bilan final de la formation en présence du maximum d'acteurs de la formation et représentants de la profession, bilan visant à faire le point Sur les acquisitions Sur l'aptitude à exercer la fonction		
Contenu <i>Un TP sur une opération liée au métier</i> une réalisation décidée (formateur, tuteur, chef d'agence, stagiaire) en milieu de formation En situation réelle Ou en commentant une situation donnée (film...) <i>Un entretien sur une proposition d'amélioration</i> Dans la fonction Dans le contexte du travail Ou en commentant une situation donnée (film...)		
Méthode Mise en situation		
Critères d'évaluation pédagogique Concret Pragmatique		
Nombre d'heures : 14 h (avec journée de préparation)		

La CPNEFP recommande qu'un bilan puisse être fait 1 an après l'obtention du CQP.

Mise en application

Le présent cahier des charges sera applicable à compter de leur ratification par les organisations syndicales représentatives.

Chaque partie prenante en recevra un exemplaire dûment signé.

Il sera déposé selon les nouvelles dispositions prévues par le décret n° 2006-568 du 17 mai 2006.

La FNCC est chargée des formalités du dépôt.

Fait à Paris, le 21 juin 2006.

(Suivent les signatures.)