

CQP

Valorisez et développez
vos compétences

Certificat de Qualification Professionnelle



BOUCHER

BOUCHER

Délivré à la suite d'une formation et/ou d'une validation d'acquis professionnels, le CQP Boucher reconnaît la maîtrise des techniques de préparation, de transformation et de conditionnement de la viande. Il certifie également les compétences en vente, en relation et conseil client ainsi qu'en gestion du rayon boucherie.

Les blocs de compétences

- Relation client
- Rayon
- Réserve
- Environnement de travail
- Vente assistée
- Libre-service boucherie
- Techniques boucher



Tronc commun
CQP Boulanger
CQP Vente de produits

Renseignez-vous auprès de votre manager ou de votre service RH.



www.fcd.fr

VOTRE RÉUSSITE
EST **NOTRE RAYON**