




CQP : QUESTIONNAIRE CHARTE ORGANISME DE FORMATION

Obligatoire à compter du 4 Janvier 2024

Document à remplir et à transmettre à la CPNE avant le début de la démarche CQP :
 Par mail à SecretariatCPNE@fcd.fr (objet : inscription CQP)
 Ou par voie postale au Secrétariat de la CPNE co/FCD, 12 rue Euler, 75 008 Paris

L'entreprise	L'organisme de formation choisi
SIRET de l'organisme : _____	SIRET de l'organisme : <u>519 308 803 00021</u>
Raison sociale et Enseigne : _____ _____	Nom de l'organisme : <u>Institut Des Viandes - groupe IFRAP</u> _____
Nom du responsable : _____	Nom du responsable : <u>Stéphane BASILIO</u>
<p><i>Je soussigné(e), _____,</i> <i>certifie avoir pris connaissance de la charte organisme de formation pour la démarche CQP et m'engage à veiller à son respect par l'organisme de formation partenaire.</i></p> <p>Date : _____</p> <p>Signature :</p>	<p><i>Je soussigné(e), <u>Stéphane BASILIO</u>,</i> <i>certifie avoir pris connaissance de la charte organisme de formation pour la démarche CQP et m'engage à la respecter.</i> <i>Je m'engage également à donner à la CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire ou à ses représentants, à leur demande, tous les éléments d'information leur permettant de constater la réalité de cet engagement.</i> <i>Je m'engage, conformément à la charte, à adresser au secrétariat de la CPNE les éléments statistiques permettant le suivi des cohortes.</i> <i>Enfin, je m'engage à ne pas faire une utilisation pour le compte propre de l'organisme de formation des documents relatifs au CQP, à ne pas les utiliser pour aller prospecter les entreprises, et à ne pas les diffuser.</i></p> <p>Date : <u>02/01/2024</u></p> <p>Signature : </p>

1 - IDENTIFICATION DE L'ORGANISME DE FORMATION

Nom et fonction du contact : Stéphane BASILIO, Président

Téléphone : 09 72 14 40 24 Email : s.basilio@idv-fr.org

N° Déclaration d'activité : 82420217242

Certification : Qualiopi date : 22/12/2021 Certificateur : ALTICERT

2 - DOMAINES DE COMPETENCES / REFERENCES

Certifications du commerce et de la distribution (diplômes, CQP, titres...) dispensées	Par alternance : Oui ou Non
CQP Boucher	Oui

- Autres formations (non certifiantes) dispensées : _____

- Avec quelles entreprises de la branche l'organisme a-t-il déjà travaillé ? Pour quelles certifications et/ou formations ?

Pour les CQP boucher: Auchan, Carrefour, Casino, Cora, Intermarché, Leclerc, Schiever, Système U

3 – DESCRIPTION DU PARCOURS DE FORMATION, DES MOYENS HUMAINS ET MATERIELS DEDIES A LA FORMATION

Joindre le parcours de formation, les objectifs, les moyens humains et matériels mis en œuvre ou décrire le travail réalisé à partir du référentiel lié au CQP visé et présenter les objectifs de formation : cf. programme détaillé en annexe.

4- SOUS TRAITANCE EVENTUELLE

La formation concernée par le CQP est, en tout ou partie sous traitée

oui

non

Si la réponse à la question précédente est oui :

- % de formation sous traitée :
- Organismes sous-traitants (nom et numéro de Siret)

-
-
-

5 - RECRUTEMENT

- L'organisme peut-il accompagner l'entreprise pour recruter des candidats ?

oui non

Décrivez votre processus :

- Recueil du besoin de l'entreprise

- Recherche locale auprès des partenaires de l'emploi: Pôle-Emploi, Mission Locale, Cap Emploi, associations diverses, etc.

- entretiens individuels par l'OF avec étude des freins à l'entrée en formation

- entretiens individuels en entreprise et stage de découverte de 5 jours (PMSMP)

6 - RELATION ORGANISME/ENTREPRISE :

- L'entreprise a-t-elle un interlocuteur précis au sein de l'organisme pour le suivi du stagiaire ?

oui non

- Un parcours de formation avec la répartition entreprise / organisme de formation a-t-il été bâti à partir du référentiel lié au CQP ?

oui non

- Ce parcours a-t-il été remis à l'entreprise ? oui non

- Des documents de liaison ont-ils été mis en place ? oui non

Lesquels ?

- plateforme pédagogique en ligne

- échange mensuel avec le tuteur

- compte-rendu des semaines de formation

- évaluation trimestrielle

- Quelles procédures de rencontres et d'échanges ont été mises en place entre l'entreprise et l'organisme de formation ?

- envoi des comptes-rendus

- rendez-vous individuels de suivi avec l'apprenant et son tuteur une fois par trimestre: 2 en distanciel, 1 en présentiel

Il s'agit du minimum, il s'entend qu'en cas de besoin, des rendez-vous de médiation peuvent être mis en place

7- RELATION ORGANISME/CERTIFICATEUR :

- L'organisme de formation met en œuvre tous les moyens nécessaires pour assurer le suivi des cohortes CQP conformément à la réglementation en vigueur ?

oui non

Annexe 1 : programme de formation

CQP Boucher de la CPNE

N° de fiche RNCP : 38251

Résumé de la certification

Activités visées :

- Gérer la relation client
- Mettre en rayon libre-service
- Gérer les stocks en réserve
- Transformer les viandes
- Vendre des produits de boucherie

Compétences attestées :

Le (la) titulaire est capable de :

- Recevoir le client
- Informer le client
- Traiter les demandes clients
- Conseiller le client
- Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service
- Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon libre-service
- Veiller à l'état marchand du rayon libre-service
- Agir contre la démarque
- Réaliser des opérations de comptage
- Suivre les entrées et sorties de stock
- Ranger les stocks et la réserve
- Entretien le matériel
- Préparer l'espace et les outils de travail
- Nettoyer son espace et les outils de travail
- Découper les différents morceaux de viande
- Mettre en oeuvre des recettes
- Mettre en étalage les produits de boucherie
- Entretien l'étalage de produits de boucherie
- Entretien les équipements, le matériel et les installations
- Analyser la demande
- Préparer les produits de boucherie
- Prendre la commande d'un client

RNCP38251BC01	GÉRER LA RELATION CLIENT	28 heures
Accueil d'un client au sein du magasin ou du drive Prise en charge des clients au sein du magasin ou du drive		
RNCP38251BC02	METTRE EN RAYON LIBRE-SERVICE	21 heures
Approvisionnement des produits dans le rayon libre-service Maintien du bon état marchand du rayon libre-service		
RNCP38251BC03	GERER LES STOCKS EN RESERVE	14 heures
Contrôle des niveaux de stock en réserve et en rayon Maintien du bon état de la réserve		
RNCP38251BC04	TRANSFORMER DES VIANDES	189 heures
Mise en oeuvre des normes d'hygiène et de sécurité Réalisation d'un produit fini		
RNCP38251BC05	VENDRE DES PRODUITS DE BOUCHERIE	77 heures
Préparation à la vente de produits de boucherie Accompagnement à la vente de produits de boucherie		

Accompagnement : 16 heures

Les heures d'accompagnement seront positionnées au besoin sur le planning et leur contenu sera personnalisable en fonction des besoins de l'apprenant.

Evaluation de positionnement : 10 heures

L'évaluation de positionnement sera faite au début du contrat de professionnalisation. L'évaluation de positionnement a pour objectif d'évaluer le niveau de l'APPRENANT au début de son parcours, afin d'étudier le besoin d'adaptation du parcours et d'accompagnement. Cette évaluation de positionnement rentre également dans le cadre de l'étude de l'adaptation de parcours pour les publics en situation de handicap.

Objectifs :

A l'issue de sa formation l'apprenant devra être en capacité d'avoir :

- au minimum une bonne maîtrise (quelques erreurs ou imprécisions sans importance)
- au mieux maîtriser parfaitement les compétences du métier de boucher

La validation de l'atteinte de ces objectifs se fait par un contrôle continu de la part du formateur et du tuteur entreprise sur la base du livret CQP Boucher de la CPNE. Le compte-rendu de ce contrôle continu se fait une fois par trimestre par le biais d'un rapport au tuteur.

Le livret CQP Boucher de la CPNE est soumis au jury paritaire de la CPNE à la fin du cursus de formation.

Suivi de l'exécution :

L'apprenant effectue sa formation en distanciel et présentiel. Dans les deux cas, il signe une attestation de présence individuelle permettant de contrôler l'exécution de son parcours de formation.

Moyens de formation

Animateurs et concepteurs : un réseau d'experts

Nos consultants formateurs sont sélectionnés et accompagnés selon un processus qualité d'habilitation spécifique à l'IFRAP.

Ce processus prend en compte deux éléments clés :

- L'expertise et la connaissance du secteur d'activité de leur domaine d'intervention
- Les qualités pédagogiques d'animation

Faire savoir, mais surtout savoir faire

Tous nos consultants – formateurs possèdent une forte expertise de votre métier. Hommes et Femmes de terrains, ils œuvrent aux développements des compétences de vos collaborateurs par l'utilisation de méthodes actives.

Tous sont formés à la pédagogie active de l'IFRAP. Chacun s'engage à maintenir en permanence ses connaissances techniques à un niveau élevé et à se former aux méthodes pédagogiques les plus innovantes et efficaces.

Nos formateurs font appels aux différentes méthodes de formation (active, participative,...), afin d'alterner les apports des formateurs avec des mises en pratique par les apprenants et les apports des alternants du fait de leur formation par alternance en entreprise

Moyens techniques professionnels

Tous nos plateaux techniques de formation sont équipés de la même manière que les rayons traditionnels boucherie de nos clients, nos salles de cours technologiques sont équipées d'une salle informatique mobile.

Tous nos apprenants se voient remettre un accès à une plateforme pédagogique en ligne en début de parcours, afin de les accompagner tout au long de leur cursus et permettre les évaluations continues de leurs formateurs et tuteurs.