

## AVENANT N° 60

### A LA CONVENTION COLLECTIVE NATIONALE DE LA BOUCHERIE, BOUCHERIE- CHARCUTERIE, BOUCHERIE HIPPOPHAGIQUE, TRIPERIE, COMMERCE DE VOLAILLES ET GIBIERS

#### RELATIF A LA RENOVATION DU CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE TECHNICIEN BOUCHER

##### Préambule :

Les parties signataires réaffirment leur volonté de promouvoir la formation professionnelle comme moyen d'adaptation à l'évolution des compétences et à la situation du marché du travail et de l'emploi. Dans cette perspective, ils tiennent à souligner l'importance des certificats de qualification professionnelle (CQP) dans le dispositif général d'accès à l'emploi dans la branche professionnelle de la boucherie, lesquels complètent, pour un public adulte, la préparation des diplômes professionnels de l'Education nationale, notamment CAP et BP Boucher, par la voie de l'apprentissage pour le public jeune.

Dans ce contexte, les partenaires sociaux de la branche souhaitent se conformer aux dispositions :

- de la loi n° 2014-288 du 5 mars 2014 relative à la formation professionnelle, à l'emploi et à la démocratie sociale qui a introduit les blocs de compétences comme « partie identifiée de certification de professionnelle »,
- de la loi n° 2018-771 du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel et du décret n° 2018-1172 du 18 décembre 2018 relatif aux conditions d'enregistrement des certifications professionnelles dans les répertoires nationaux.

Les partenaires sociaux sont convenus de remplacer par le présent avenant les dispositions du 2. CQP « Technicien boucher » du c) Certificats de qualification professionnelle de l'article 29 de la présente convention collective, par les dispositions suivantes :

##### Article 1<sup>er</sup> : Certificat de qualification professionnelle (CQP) Technicien Boucher

Le CQP Technicien Boucher est une certification délivrée par la Branche professionnelle de la Boucherie, élaborée en réponse aux besoins des entreprises de la profession. Le CQP Technicien Boucher est créé ou renouvelé par décision de la commission paritaire nationale de l'emploi (CPNE).

##### Article 2 : Organismes de formation préparant au CQP Technicien Boucher

Les organismes de formation préparant au CQP Technicien Boucher font l'objet d'un agrément délivré par la CPNE de la branche de la boucherie. Un dossier de demande d'agrément, disponible auprès du secrétariat de la CPNE par l'adresse électronique [cpne.bct@boucherie-france.org](mailto:cpne.bct@boucherie-france.org), en définit les modalités.

JC  
113  
DH MS BP

### **Article 3 : Accès au CQP Technicien Boucher**

la préparation du CQP Technicien Boucher est accessible à toute personne majeure titulaire du Diplôme national du brevet ou d'un niveau seconde, inscrit à Pôle emploi :

- par la voie du Contrat de professionnalisation,
- par la voie du Compte personnel formation (CPF).

la préparation du CQP Technicien Boucher est accessible à tout salarié de la branche en contrat à durée indéterminée :

- par la voie de la Reconversion ou promotion par l'alternance (PRO-A),
- par la voie du Compte personnel formation (CPF).

la préparation du CQP Technicien Boucher est accessible à tout salarié ou demandeur d'emploi, relevant d'un autre secteur d'activité, dans le cadre d'une reconversion professionnelle dans la branche de la boucherie :

- par la voie du CPF de transition professionnelle.

la préparation du CQP Technicien Boucher est accessible par la Validation des acquis de l'expérience (VAE).

### **Article 4 : Structuration du CQP Technicien Boucher en blocs de compétences**

Le CQP Technicien Boucher s'articule autour de 3 référentiels :

- le référentiel d'activités qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés,
- le référentiel de compétences qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent,
- le référentiel d'évaluation qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis.

les blocs de compétences ont vocation à sécuriser les parcours professionnels, en étant facilement repérables et utilisables dans le cadre de la formation tout au long de la vie. Leur logique de construction permet leur attribution de manière indépendante et assure une modalité d'accès modulaire et progressive au CQP Technicien Boucher.

Chaque bloc de compétences du CQP Technicien Boucher, ensemble homogène et cohérent de compétences contribue à l'exercice autonome d'une activité professionnelle et peut être évalué et validé indépendamment des autres.

### **Article 5 : Découpage des référentiels en blocs de compétences**

Le CQP Technicien Boucher est constitué de 5 blocs de compétences obligatoires :

- Bloc de compétences 1 : Hygiène, sécurité alimentaire, sécurité des personnels,
- Bloc de compétences 2 : Environnement professionnel et technologie des produits carnés,
- Bloc de compétences 3 : Transformation et préparation de la viande bovine en vue de sa mise en vente,
- Bloc de compétences 4 : Transformation et préparation de la viande d'agneau en vue de sa mise en vente,

JC

2

115

211

113

AP



- Bloc de compétences 5 : Transformation et préparation de la viande de porc en vue de sa mise en vente.

Le CQP Technicien Boucher est constitué de 3 blocs de compétences optionnels :

- Bloc de compétences 6 : Transformation et préparation des volailles en vue de leur mise en vente,
- Bloc de compétences 7 : Transformation et préparation des produits tripiers en vue de leur mise en vente,
- Bloc de compétences 8 : Transformation et préparation de la viande de cheval en vue de sa mise en vente.

#### **Article 6 : Validation du CQP Technicien Boucher et blocs de compétences**

La délivrance du CQP Technicien Boucher, sous l'autorité de la CPNE de la branche, s'obtient par la validation des 5 blocs de compétences obligatoires et d'au moins un bloc de compétences optionnel.

Dans le cas d'une modalité d'obtention progressive de la certification, la CPNE produit un document permettant au candidat de prouver l'acquisition du bloc de compétences par un certificat.

#### **Article 7 : Enregistrement du CQP Technicien Boucher au RNCP**

Le CQP Technicien Boucher fait l'objet d'un enregistrement au Répertoire national des certifications professionnelles, auprès de France compétences. Le référentiel d'activités, le référentiel de compétences et le référentiel d'évaluation sont annexés à la demande d'enregistrement.

#### **Article 8 : niveau de qualification du CQP Technicien Boucher**

le titulaire du CQP Technicien boucher est reconnu au même niveau et au même échelon que le titulaire du CAP boucher, niveau III, échelon A « Boucher préparateur qualifié » dans la grille de classification des emplois de la présente convention.

le CAP Boucher étant reconnu au niveau V dans l'ancienne nomenclature des niveaux de 1969 et donc par correspondance au niveau 3 dans le nouveau cadre national des certifications professionnelles, les partenaires sociaux de la branche positionnent le CQP Technicien Boucher au niveau 3 du nouveau cadre national des certifications professionnelles.

#### **Article 9 : Égalité professionnelle femmes-hommes**

Les entreprises doivent garantir un salaire équivalent entre tous les salariés pour un même niveau de responsabilité, de formation, d'expérience et de compétences professionnelles. Les partenaires sociaux réaffirment le principe de l'égalité de rémunération entre les femmes et les hommes, conformément aux dispositions de l'article L. 3221-2 du code du travail.

JC

13. 3  
AB  
74

P

**Article 10 : entreprises de moins de 50 salariés**

La branche professionnelle étant composée très majoritairement d'entreprises de moins de 50 salariés, il n'y a pas lieu de prévoir de dispositions spécifiques pour les entreprises de moins de 50 salariés.

**Article 11 : entrée en vigueur – dépôt**

Le présent avenant entrera en vigueur à la date de sa signature

Le présent avenant fera l'objet d'un dépôt dans les conditions prévues aux articles L2231-6, L2261-1, L2262-8, D2231-2, D2231-3, D2231-7 et D2231-8 du Code du travail et d'une demande d'extension dans les conditions fixées à l'article L2261-15 dudit Code.

Fait à Paris, le 27 juin 2019

**Organisation syndicale d'employeurs :**

CFBCT - Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs - 98 boulevard Pereire 75850 Paris cedex 17



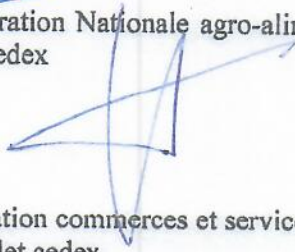
**Organisations syndicales de salariés :**

FGTA -FO – Fédération générale des travailleurs de l'agriculture, de l'alimentation et des secteurs connexes- 7 passage Tenaille 75014 Paris

Didier PIEUX



FNAF-CGT -Fédération Nationale agro-alimentaire et Forestière CGT- 263 rue de Paris -case 428- 93514 Montreuil Cedex



FSC-UNSA-Fédération commerces et services -union nationale des syndicats autonomes -21 rue Jules Ferry 93177 Bagnole Cedex

P/O Fatima HIRAKI

Michel Braquet



CFTC-CSFV – Fédération Commerce, Services, Force de vente- 34 quai de la Loire 75019 Paris



saed et hiraoui