

FORMATION

Commerce / Distribution

envergure 

révéléateur de compétences

PRÉPARATEUR BOUCHER

Préparation opérationnelle à l'emploi collectif



Objectifs

- ✔ Permettre aux apprenants de découvrir et de s'initier au métier de boucher.
- ✔ Consolider le choix de l'orientation et des aptitudes du candidat pour le métier de boucher en vue de poursuivre une formation complémentaire par un contrat de professionnalisation pouvant déboucher sur l'obtention d'un C.Q.P.
- ✔ Préparer les stagiaires à l'environnement professionnel (savoir-être, communication et gestion des relations dans le monde professionnel)
- ✔ Découvrir les compétences professionnelles de base
- ✔ Connaître les codes de l'entreprise pour satisfaire à ses exigences
- ✔ Acquérir des notions sur les normes d'hygiène, de qualité et d'environnement liées aux métiers alimentaires.
- ✔ Savoir les compétences de bases du commerce en sachant optimiser la relation client et la mise en rayon des produits

ÊTES VOUS PRÊT ?

Vos compétences prennent de l'Envergure !

Pour vous inscrire
à une réunion d'information

Contactez nous :

01 86 26 63 90

www.envergure.eu/inscriptions

Contenu Pédagogique

COMPÉTENCES CLÉS TRANSVERSES

- Savoirs de base en français et supports professionnels
- Savoirs de base en mathématiques et calculs appliqués

LES QUALITÉS HYGIÈNE SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT

- Gestes et postures en milieu professionnel
- Prévention des risques SST
- Règles de base et recommandations en matière d'hygiène personnelle et professionnelle

BASES DU COMMERCE

- Accueil et prise en charge du client
- Connaître les bases du bon comportement face à la clientèle.
- Savoir orienter le client en proposant les bons produits et l'informer sur les préparations

Libre-service boucherie

SAVOIR ÊTRE ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

- La communication non verbale
- La tenue professionnelle dans une entreprise
- Les règles de savoir vivre
- La rédaction des courriels, notes de service
- La transmission des consignes et travail en équipe

TECHNIQUES BOUCHER

- L'abattage rituel
- Connaissances des principaux morceaux et leur destination culinaire
- Sensibilisation sur les volailles et les produits tripiers
- Discerner les produits élaborés en boucherie
- Les bases de la présentation des morceaux en rayon
- Apprentissage des premiers gestes de découpe et de désossage
- Initiation à la législation de l'étiquetage et du balisage



Pré-requis

- ✓ Avoir un niveau de fin de 3ème/CAP/BEP
- ✓ Avoir une expression écrite et orale correcte
- ✓ Avoir un sens de l'accueil, du contact client et une bonne résistance physique
- ✓ Avoir un projet validé



Modalités d'accès

- ✓ Tests écrits d'entrée en formation
- ✓ Entretien individuel de motivation



Certification

Attestation de compétences



Durée

TOTAL 399 heures

265h en Présentielle

126 h en Distancielle

70 h en magasin



Effectif par session

Maximum : **15**



Lieu de formation

Envergure

123 – 125 av Henri Barbusse

95400 Arnouville les Gonesse

Moyens pédagogiques

1 Salle de formation théorique

1 Salle informatique

1 Plateau technique SST
(homologué INRS)

1 Plateau technique métiers de bouche
1 Plateforme d'apprentissage «Tactiléo»

Responsable de Pôle

M Guillaume ARNE



JE M'INSCRIS

candidature@envergure.eu

