

# FORMATION

## Commerce / Distribution

**envergure** 

révélateur 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](http://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](mailto:candidature@envergure.eu)

