



### Public :

demandeur d'emploi,  
particulier, salarié(e) exerçant  
dans le rayon Boucherie



### Prérequis :

Savoirs de base  
(lire, écrire, compter)



### Durée :

400 heures



### Coût :

Devis sur demande

### Financement :

Pôle emploi,  
financement personnel,  
plan de formation de l'entreprise



### Dispositif :

formation continue



### Validation :

Remise d'une attestation  
individuelle de fin de formation  
avec mention des acquis



### Délais d'accès :

15 jours avant la date  
de démarrage

# Boucher/ère

## Objectifs

La formation « Boucher » vise à former au métier de vendeur boucher dans les GMS. À l'issue de la formation, le stagiaire est capable **d'assurer la transformation et la préparation des produits carnés**, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité spécifiques à la boucherie.

**D'implanter et de théâtraliser** son rayon dans le souci de la performance commerciale de son activité et de vendre les produits de son rayon.

**Accueillir, renseigner et conseiller** la clientèle sur les produits de son rayon traditionnel et libre-service. Tout en assurant la tenue et la présentation de son rayon, la gestion du stock et les commandes. Il/elle est formé(e) à la prévention des risques et de la santé au sein de l'enseigne.

## Programme

- Évolution dans son environnement de travail
- Connaissance des produits carnés et tripiers
- Gestion de la relation client
- La vente
- Préparation, transformation des viandes et conditionnement
- Maintien du bon état marchand du rayon
- Approvisionnement et organisation
- Gestion quotidienne de la rentabilité
- Mise en oeuvre des procédures de sécurité :
  - HACCP/SST/PRAP/ EPI
  - Hygiène des locaux

## Équipe pédagogique

- Formation animée par un professionnel expert dans les métiers de la boucherie

## Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Exposés théoriques /Etude de cas concrets /Mise en situation dans un atelier professionnel
- Mise à disposition en ligne de documents synthétisant les points clés vus en formation

## Dispositif de suivi d'exécution et de d'évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Test de positionnement d'entrée
- Evaluation théorique et mise en situation
- Questionnaire de satisfaction à chaud

## Poursuite d'étude

- Niveau CAP** } CAP Boucher  
CQP Boucher  
MC employé traiteur
- Niveau BAC** } BP Boucher Charcutier Traiteur  
BP Boucher
- Niveau BAC +2** } TP MUM boucher  
BM boucher Charcutier Traiteur
- Niveau BAC +3** } LICENCE PROF. Commerce  
& Distribution Boucher Manager

 Accueil des personnes en situation d'handicap

## Contact

**Fanny Leveneur**  
Directrice Ingénierie Pédagogique

**Ludivine Rougemont**  
Référente Handicap

**0262 86 02 18**  
[www.lmacademie.re](http://www.lmacademie.re)

