



Public :

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



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

Vendeur(se) en Charcuterie

Objectifs

La formation « vendeur(se) charcuterie » vise à former au métier de vendeur en charcuterie. Il ou elle **accueille et conseille le client, assure la vente, implante et théâtralise les produits en rayon** tout en respectant les consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il/elle s'occupe également d'appliquer **les techniques de coupe, découpe et emballages des produits**. Il/elle est formé(e) à la prévention des risques et de la santé au sein de l'enseigne.

Programme

- Evolution dans son environnement de Travail
- Gestion de la relation client
- La vente
- Produits charcuterie – traiteur
- La réserve
- Rayon
- Gestion quotidienne de la rentabilité
- Mise en oeuvre des procédures de sécurité
- Les associations Mets et Vins

Équipe pédagogique

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

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 Charcutier traiteur
CQP vendeur en charcuterie
- Niveau BAC** } BAC PRO Boucher-Charcutier Traiteur
BP Boucher
BP Charcutier Traiteur
- Niveau BAC +2** } TP MUM Boucher/ BM Boucher
Charcutier Traiteur
- Niveau BAC +3** } LICENCE PROF. Commerce et
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

lMa
Révélez votre potentiel