



#### 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](http://www.lmacademie.re)

