

Formation

Durée : 24 jours

(168 heures)



Version : Avril 2021

Préparation au CQP Boucher/ère

Lieu de formation

Centre de Formation LM Académie
ZI N° 3
29 Avenue Charles Isautier
97410 Saint Pierre

Conditions d'accès

Public :

- Tous salariés exerçant dans le rayon Boucherie
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Pré-requis :

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)

LM Académie est un Organisme de Formation, spécialisé dans les métiers de la Grande Distribution.

Nous contacter pour toute demande de renseignements ou devis

Ludivine ROUGEMONT
Référente Pédagogique &
Référente Handicap
0692 718 874
ludivine.rougemont@groupelm.fr

Objectifs de la formation

- Maîtriser les gestes techniques de découpe et de désossage
- Implanter et théâtraliser un rayon boucherie libre-service et traditionnel
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur dans l'établissement
- Construire un acte de vente avec méthode
- Accueillir et conseiller un client
- Enregistrer et passer une commande
- Assurer la gestion d'un stock

Programme de la formation

- L'Environnement de travail
- Le libre-Service : règles d'hygiène, prévention santé environnement
- Les techniques appliquées dans le métier de boucher
- La relation client
- La vente assistée
- Le rayon Boucherie : principes d'implantation et mise en rayon des produits
- La gestion : commande, stock, inventaire, rentabilité
- Le travail en équipe

Méthode pédagogique

Apprentissage en pédagogie active. Cette formation alterne des apports théoriques et pratiques et comprend :

- 56 heures (8 jours) d'enseignement en présentiel, en centre de formation
- 112 heures (16 jours) d'enseignement pratique en laboratoire/magasin (GMS)

Dispositif de suivi et d'évaluation de la formation

- Evaluation continue en centre de formation : étude de cas concrets et mises en pratiques, QCM d'évaluation des acquis en fin de formation
- Evaluation sur le terrain : mises en pratique dans un rayon boucherie
- Remise d'un livret pédagogique au stagiaire
- Questionnaire de satisfaction à chaud
- Remise d'une attestation de formation
- Remise du Certificat de Qualification Professionnelle délivré par la Fédération du Commerce et de la Distribution

Equipe pédagogique

- Des formateurs experts dans le domaine de la Boucherie et de la grande distribution

LM Académie

140 chemin de la Balance – 97410 Saint Pierre

Siret : 817 926 140 00010 - Code APE 8559A

Organisme de Formation enregistré sous le N° 98973060297 – Préfecture de la Région Réunion
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)