

# BOUCHER

FORMATION



Grande  
distribution

Techniques  
professionnelles

Théorie &  
Pratique

## DURÉE

Un contrat de professionnalisation de **10 mois** en alternance entre l'entreprise et le centre de formation  
Rythme d'alternance : **1 à 2 jours** en formation/semaine.

## VALIDATION

Certificat de formation H3O + reconnaissance convention collective ou CQP\*

*\* sous réserve que l'entreprise soit membre de la branche du commerce à prédominance alimentaire*

## POUR QUI ?

Cette formation s'adresse aux personnes de **16 à 25 ans** révolus ainsi qu'aux **demandeurs d'emploi** âgés de **26 ans et plus**.

## LE PROGRAMME

### 1. LA RELATION CLIENTS

- Accueillir, informer et orienter le client
- Traiter des réclamations clients
- Prendre en charge le client
- Conduire un entretien de vente

### 4. L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

- Partager des informations au sein de l'équipe
- Travailler en équipe
- Comprendre son environnement de travail

### 2. LA GESTION DU RAYON

- Assurer le bon état marchand du rayon
- Mettre en valeur des produits
- Lutter contre la démarque

### 5. LIBRE-SERVICE BOUCHERIE

- Prise et tenue de poste, suivi des produits du rayon boucherie
- Mettre en valeur les produits
- Informer et conseiller sur les produits
- Entretien du matériel et des installations spécifiques
- Conditionner les produits

### 3. GESTION DE LA RÉSERVE

- Réaliser des inventaires
- Suivre les stocks
- Tenir la réserve
- Réceptionner des marchandises

### 6. TECHNIQUES BOUCHER

- Mettre en avant les techniques de préparation des produits carnés en vigueur au sein de l'enseigne
- Mettre en oeuvre les techniques de transformation des produits carnés en vigueur au sein de l'enseigne

## CONTACT



Pour plus d'informations et pour vous inscrire :

Enora Lescout- Déléguée Commerciale  
02 40 74 56 56 / 06 85 97 54 29  
elscout@h3o-rh.fr