

Préparateur, vendeur option boucherie (CTM)

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ESCAM
Frederic SADRAS
frederic.sadras@cm-bordeaux.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

• Public adulte en reconversion professionnelle • Salaré en Congé Individuel de formation, en période de professionnalisation, en contrat de professionnalisation • Demandeur d'emploi bénéficiant de prise en charge des organismes publics (nous consulter) • Militaires en reconversion • Particuliers en auto financement

Prérequis pédagogiques :

• Toute personne sans condition de diplôme désireuse d'assumer un travail de commis boucher • Sélection sur dossier de candidature et entretien individuel • Aptitudes et conditions spécifiques au métier : sens du contact client, amplitude horaire, station debout, conditions de travail au froid

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire du CTM Boucher est capable de préparer des produits carnés, de les stocker, de les transformer à l'issue de la découpe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité spécifiques à la boucherie. Il est en mesure d'approvisionner son rayon dans un esprit marchand en maîtrisant les techniques de préparation et de vente, d'accueillir, de renseigner et de conseiller la clientèle sur les produits et d'assurer la tenue et la présentation du rayon.

Contenu et modalités d'organisation

PROGRAMME DE FORMATION : 455h Environnement professionnel : 49h L'entreprise et son environnement : 14h Le salarié dans l'entreprise : 7h Travail en équipe : 14h Brevet SST : 14h Fonction technique : 287h Connaissance des produits carnés : 35h Le matériel de découpe : 7h La connaissance des différentes espèces : 7h La découpe et la transformation : désossage, séparation des morceaux, parage, épiluchage, piéçage, ficelage : 161h L'emballage : 14h Les acteurs : 14h Les contaminants : 10h30 Le cadre réglementaire : 10h30 Les réflexes sécurité en boucherie : 10h30 Les alertes : 3h30 Prévention des TMS : 14h Fonction commerciale : 70h Accueil du client : 7h Gestion de la file d'attente : 3h30 Les commandes clients et leur suivi : 3h30 Argumenter et conclure une vente : 21h Gérer les relations clients : 14h Notion de rentabilité : 7h Organisation et tenue du rayon boucherie : 7h Etiquetage et balisage : 7h Fonction gestion : 49h La commande : 14h La réception : 7h La réserve : 3h30 Gestion des stocks : 7h La démarque : 7h L'inventaire : 7h Les fournitures et consommables : 3h30

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

Préparateur, vendeur option boucherie (CTM) - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00196849	du 14/09/2020 au 14/04/2021	Bordeaux (33)	ESCAM		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00216281	du 25/01/2021 au 30/07/2021	Bordeaux (33)	ESCAM		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00249933	du 04/10/2021 au 04/05/2022	Bordeaux (33)	ESCAM		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro