

CATALOGUE DE FORMATION

2022



Catalogue téléchargeable sur notre site internet : viverio.fr

Légende :

- MC : Manager commercial
- TC : Technico- commercial
- RM : Responsable de magasin
- B : Boucher
- V : Vendeur
- G : Gestionnaire LS

Légende :

- GF : Grand Frais
- GD : Grande Distribution
- PH : Provenç'halls

Destinataires de la formation						Intitulé formation	Durée	Réseau de distribution concerné		
MC	TC	RM	B	V	G			GF	GD	PH
X						Compétences Métier Hygiène Sécurité de l'encadrant opérationnel de niveau 2	2 J (16h)	X	X	X
X						Compétences Métier Hygiène Sécurité de l'encadrant opérationnel de niveau 2 – Approfondissement	2 J (16h)	X	X	X
	X					Compétences Métier Hygiène Sécurité de l'encadrant opérationnel de niveau 1	2 J (16h)	X	X	X
	X					Compétences Métier Hygiène Sécurité de l'encadrant opérationnel de niveau 1 – Approfondissement	2 J (16h)	X	X	X
X	X					Plan sanitaire – Hygiène et Sécurité – Découpes Boucherie / rappel encadrants opérationnels niveau 1	1 J (8h)	X	X	X
X	X	X				Santé Sécurité et Règles de travail en Boucherie	½ J (6h)	X	X	X
X	X	X	X	X	X	Plan de maîtrise sanitaire et guide des bonnes pratiques Hygiène et Sécurité	½ J (6h)	X		X
X	X	X	X	X	X	Plan de maîtrise sanitaire et guide des bonnes pratiques Hygiène et Sécurité – rappel procédures GD	½ J (6h)		X	

	X	X				Exercer le métier de Responsable boucher et valider les thèmes de formation	2 J (16h)	X	X	X
	X	X				Exercer le métier de Responsable boucher et valider les thèmes de formation – approfondissement	2 J (16h)	X	X	X
X	X	X	X	X	X	Les fondamentaux du rayon Boucherie nouveau concept	3 J (24h)	X		
X	X	X	X	X	X	Gérer des réactions et/ou insatisfactions clients spécifiques produits Boucherie	½ J (6h)	X	X	X
	X	X	X	X		Affutage et Affilage	½ J (6h)	X	X	X
	X	X	X			Découpe Bœuf/Porc	1 J (8h)	X	X	X
	X	X	X	X		Découpe Veau/Agneau/Volaille/Abat	1 J (8h)	X	X	X
	X	X	X	X	X	Revalorisation produits de Boucherie et préparations bouchères	1 J (8h)	X	X	X
	X	X	X	X	X	Rôtisserie	½ J (6h)	X	X	X
	X	X	X	X		Décoration des viandes	½ J (6h)	X	X	X
	X	X	X	X		De la découpe à la vente en rayon Boucherie	1 J (8h)	X	X	X
	X	X	X	X	X	Les arguments spécifiques en Boucherie pour satisfaire le client	½ J (6h)	X	X	X
		X			X	La gestion et le travail du rayon LS Charcuterie	½ J (6h)	X		X
	X	X	X			Découpe Boucherie pour le Libre-service (LS)	1 J (8h)	X	X	X
X	X	X	X	X	X	Réussir des préparations bouchères conformes aux nouveaux modes de consommation FRAP	1 j (8h)	X	X	X

Les indicateurs de performance des formations ci-dessus sont consultables sur notre site internet [iverio.fr](http://www.iverio.fr)



Modalités d'inscription : Demande à formuler à votre supérieur hiérarchique de façon spontanée ou dans le cadre des entretiens professionnels. La demande, si acceptée par l'encadrant commercial, sera transmise par celui-ci par mail aux responsables projets formation de la Société Viverio.

Délais de réalisation : Toutes les formations pourront être planifiées dans un délai moyen de 3 mois. Néanmoins, en cas de besoin urgent, nous mettrons tout en œuvre pour dispenser la formation au plus tôt en fonction du planning de nos formateurs.

Lieu des formations : Lieu à définir

Formateur : Monsieur Noël CHARRETIER ou autre formateur expérimenté dans les métiers de la Boucherie (nom et expérience sur demande)

Tarifs : Tarif sur demande

Moyens pédagogiques et d'encadrement

- Supports de formation
- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation pratiques
- Pédagogie active et participative

Moyens techniques

L'ensemble des moyens techniques nécessaires, conformes et adaptés sont mis à disposition des stagiaires dans le cadre :

- d'un contrat annuel de mise à disposition des locaux à titre gratuit (formations en intra sur le lieu de travail)
- d'une attestation de conformité des locaux (formation en inter dans nos locaux)
- d'un contrat de location de salle (formations en inter à l'extérieur)

Modalités d'évaluation :

- Positionnements pré-formation par le stagiaire
- Quizz d'évaluation en fin de formation nécessitant un taux de réussite de 70% pour valider la formation
- Evaluation après formation par le N+1 (à froid)

Situation de handicap

Les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap puisque les locaux Viverio et les locaux mis à disposition de Viverio sont adaptés pour l'accueil de personnes en situation de handicap. Nous saurons également mettre en œuvre les moyens nécessaires pour nous adapter à toute situation particulière.

.....DECOUVREZ NOTRE OFFRE DE FORMATIONS EN DETAIL

✓ **Compétences Métier Hygiène Sécurité de l'encadrant opérationnel de niveau 2 (initial ou approfondissement) :**

Pré-requis : Occuper le poste de Manager Commercial

Objectif : Disposer des compétences métier-hygiène et sécurité nécessaires pour exercer le rôle d'encadrant opérationnel de niveau 2 :

- Encadrer et contrôler
- Dynamiser le rayon boucherie des magasins de la zone
- Appliquer les procédures et méthodes de travail de l'entreprise
- Réaliser les tâches administratives
- Maîtriser la réglementation hygiène et sécurité

Programme :

- Encadrer et contrôler
 - Exemplarité en boucherie
 - Contrôle du rayon boucherie
- Dynamiser le rayon boucherie des magasins de la zone
 - Animation du rayon
 - Organisation du rayon
- Réaliser les tâches administratives
 - Rédiger un compte rendu d'activité
 - Organisation en rayon boucherie
- Maîtriser la réglementation hygiène et sécurité
 - Les règles de sécurité
 - Les règles sanitaires

✓ **Compétences Métier Hygiène Sécurité de l'encadrant opérationnel de niveau 1 : (initial ou approfondissement)**

Pré-requis : Occuper le poste de Technico - Commercial

Objectif : Disposer des compétences métier-hygiène-sécurité nécessaires pour exercer leur rôle d'encadrant opérationnel de niveau 1 :

- Gestion des procédures journalières, hebdomadaires et mensuelles afin de dynamiser les rayons Boucherie, optimiser le CA et la marge tout en appliquant les différentes procédures et méthodes de travail relatives à l'entreprise
- Encadrer et contrôler les équipes en magasin
- Réglementation Hygiène et sécurité

Programme :

- Gestion des procédures journalières, hebdomadaires et mensuelles :
 - Organisation en rayon boucherie
 - Animation en rayon boucherie
 - Contrôle du rayon boucherie
- Encadrer et contrôler les équipes en magasin
 - Exemplarité en boucherie
 - Visualiser le magasin et contrôler les points essentiels avec la fiche CRA
 - Aborder les collaborateurs
 - Vérifier les consignes
 - Tâches des encadrant opérationnel niveau 1
 - Procédure de vente à des intermédiaires
- Réglementation Hygiène et sécurité
 - Les règles de sécurité
 - Réglementation sanitaire

✓ **Plan sanitaire – Hygiène et Sécurité – Découpes Boucherie / rappel encadrants opérationnels niveau 1 :**

Pré-requis : Occuper le poste de Technico - Commercial

Objectif : L'objectif de cette formation est un rappel des procédures essentielles aux encadrants opérationnels de niveau 1. Ce rappel concerne les coupes en boucherie, la maîtrise du plan sanitaire et les bonnes pratiques Hygiène et Sécurité.

Programme

- Dlc
- Etiquetage du LS Fabrication Et Respect De Barquettes
- Tracabilité
- Cra
- Techniques De Découpe Pour Optimiser La Marge
- Hygiène
- Sécurité & Utilisation Des Machines
- Tenue Vestimentaire
- Planning Et Tenue Du Cahier Rouge
- Affichage Obligatoire
- Argumentaire



✓ Santé Sécurité et Règles de travail en Boucherie

Pré-requis : Occuper un poste de MC / TC ou responsable de magasin

Objectif:

Maîtriser les principes essentiels à appliquer dans le secteur de la Boucherie en Sécurité Santé et Règles de travail :

- Sécurité (formation à la sécurité, travailler en sécurité)
- Santé (harcèlement discrimination et RPS, visites médicales)
- Règles de travail (durée du travail, horaires, absences, affichage obligatoire, données sous Traders, particularités)

Programme :

Sécurité

- Formation à la sécurité en Boucherie
- Travailler en sécurité : La tenue de travail du boucher
- Travailler en sécurité : Le port des EPI

Santé

- Harcèlement Discrimination et Risques psychosociaux
- Visites médicales dans le secteur Boucherie

Règles de travail en boucherie

- La durée de travail en boucherie
- Les horaires de travail en boucherie
- Gérer les absences du salarié en boucherie
- Affichage obligatoire
- Les données disponibles du Traders
- Les particularités concernant les apprentis Boucher en Santé Sécurité et Règles de travail

✓ Plan de maitrise sanitaire et guide des bonnes pratiques Hygiène et Sécurité :

Pré-requis : Occuper un poste de boucher/vendeur/gestionnaire LS/ responsable de magasin / MC/ TC

Objectif:

Les objectifs de cette formation sont de prendre connaissance, mettre en pratique et surtout respecter les procédures sanitaires de l'entreprise et les bonnes pratiques en terme d'hygiène et de sécurité.

- Entretien des locaux (bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, le plan de nettoyage, la gestion des déchets)
- Contrôle du produit (la gestion des températures, la traçabilité de l'étiquetage, l'étude des risques : HACCP et contrôle produit)



- Contrôles administratifs (présentation et utilisation du système Traders, consulter les procédures, gestion d'un magasin fils, procédure vente à des intermédiaires)

Programme :

- Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Le plan de nettoyage
- La gestion des déchets
- La maîtrise des températures
- La traçabilité de l'étiquetage
- L'étude des risques : HACCP et contrôle produit
- Présentation et utilisation du système Traders
- Divers
- Consulter les procédures
- Gestion d'un magasin fils
- Procédure de vente à des intermédiaires

✓ **Plan de maîtrise sanitaire et guide des bonnes pratiques Hygiène et sécurité—
Rappel des procédures GD**

Prérequis : Occuper un poste de boucher/vendeur/gestionnaire LS/ responsable de magasin / MC/ TC

Objectif : Les objectifs de cette formation sont de prendre connaissance, mettre en pratique et surtout respecter les procédures sanitaires de l'entreprise et les bonnes pratiques en terme d'hygiène et de sécurité. Il s'agit d'un rappel des procédures pour la GD.

- Hygiène, sécurité et organisation (tenue vestimentaire, vestiaires, hygiène, sécurité et utilisation des machines, horaires)
- Respect de la chaîne de production (DLC, étiquetage du LS et respect des barquettes, traçabilité, service à la clientèle et séparation des nus et emballés, respecter les recettes, contrôle à la réception maîtrise des températures, affichage obligatoire)

Programme :

- Tenue vestimentaire
- Vestiaire
- DLC
- Etiquetage du LS fabrication et respect des barquettes
- Traçabilité
- Service à la clientèle et séparation ses produits nus et emballés
- Respecter les recettes
- Hygiène
- Contrôle à réception
- Maîtrise des températures



- Sécurité et utilisation des machines
- Horaires
- Affichage obligatoire

√ **Exercer le métier de Responsable Boucher et valider les thèmes de formation :**

Pré-requis : Occuper un poste de responsable de magasin

Objectif : Savoir exercer le métier de responsable boucher au sein de l'entreprise en appliquant nos procédures internes et nos méthodes de travail.

Une validation des connaissances sur les thèmes de la formation est prévue en fin de formation.

- Préparation des viandes
- Logistique et traçabilité
- Exploitation boucherie
- Outil de gestion interne
- Gestion des ventes
- Hygiène et sécurité
- Validation des thèmes de formation

Programme

- Préparation des viandes
 - Travail de découpe de la viande
 - Connaissance des fiches techniques
 - Préparations bouchères
 - Préparer plusieurs barquettes LS
- Logistique et traçabilité
 - Préparer et valider les commandes de produits boucherie
 - Réception des livraisons boucherie
 - Organisation du travail en boucherie
 - Traçabilité
 - Manipulation des DLC
- Exploitation boucherie
- Outil de gestion interne
 - Traders
- Gestion des ventes
 - Gérer ses rayons
 - Ventes additionnelles
 - Gérer les emplacements vides
 - Etat des ventes de la semaine
 - Contrôle des ventes et articles du mois
 - Contrôle du caddie
- Hygiène et sécurité



- Procédure de nettoyage
- L'hygiène
- Règlementation sanitaire
- Conclusion
- Validation des thèmes de formation

✓ **Les fondamentaux du rayon Boucherie nouveau concept :**

Pré-requis : Occuper un poste de boucher/vendeur/gestionnaire LS/ responsable de magasin / MC/ TC

Objectif : Les objectifs de cette formation sont, d'améliorer la mise en scène commerciale du rayon boucherie en revoyant l'organisation type d'une journée. D'autre part, d'améliorer la pénétration clients en améliorant les techniques de vente

- Hygiène et réglementation sanitaire (tenue vestimentaire, hygiène de la boucherie, hygiène corporelle, réglementation sanitaire)
- Organisation de la journée (organisation du travail sur une journée en boucherie, les contrôles impératifs à effectuer chaque jour, la fermeture du soir)
- Vente (la mise en rayon des produits, la vente, le travail du LS)

Programme :

- Organisation des horaires en boucherie
- Tenue vestimentaire
- Hygiène de la boucherie
- Hygiène corporelle du boucher
- Organisation du travail sur une journée en boucherie
- Les contrôles impératifs à effectuer
- La mise en rayon des produits
- La vente
- Le travail du LS
- La fermeture du soir
- Règlementation Sanitaire

✓ **Gérer des réactions et/ou insatisfactions clients spécifiques produits Boucherie :**

Pré-requis : Occuper un poste de boucher/vendeur/gestionnaire LS/ responsable de magasin / MC/ TC

Objectif :

Savoir gérer et s'adapter aux réactions et insatisfactions des clients

- Les causes
- Les interlocuteurs
- La résolution



Programme :

- Les causes :
 - Les sources d'insatisfaction client en boucherie
- Les interlocuteurs :
 - Les différents types de clients insatisfaits en boucherie
- La résolution :
 - Gérer les conflits
- Conclusion

✓ **Affutage et Affilage :**

Pré-requis : Occuper un poste de boucher/vendeur/gestionnaire LS/ responsable de magasin / TC

Objectif : Maitriser les techniques de l'affutage et de l'affilage :

- Le matériel
- la technique d'affilage
- le vocabulaire et le cycle d'affutage
- polissage, d'évidage et d'émorfilage
- identifier le pouvoir de coupe et de reconnaître les effets bénéfiques sur les conditions et la qualité du travail
- Règles de sécurité

Programme :

- Le matériel (couteau, fusil, taillant, meules)
 - Quel angle associer à quel couteau ?
 - L'utilisation du fusil
 - Le choix de la meule
- La technique d'affilage
 - Les principes de l'affilage
- Vocabulaire et cycle d'affutage
 - Le vocabulaire
 - La réalisation d'un affûtage de qualité
 - De l'affûtage
 - Conclusion sur l'affûtage
 - Les principes de l'aiguisage
- Identifier le pouvoir de coupe
 - Les avantages d'un couteau qui coupe
- Règles de sécurité



✓ Découpe Bœuf / Porc :

Pré-requis : Occuper un poste de boucher / responsable de magasin / TC

Objectif : Maitriser l'intégralité des méthodes de l'entreprise pour la découpe du bœuf et du porc dans un souci constant d'optimisation de la marge, dans le respect du livre des prix et avec l'objectif d'apporter un meilleur service aux clients :

- Découpe du bœuf
- Découpe du porc
- Hygiène et sécurité

Programme :

- La découpe du bœuf
 - AV5
 - ART8
 - Barde
- La découpe du porc
 - Longe
 - Epaule
 - Poitrine
 - Jambon
- Hygiène et sécurité
 - Les règles de sécurité à respecter
 - La réglementation sanitaire
- Conclusion

✓ Découpe Veau / Agneau / Volaille / Abat :

Pré-requis : Occuper un poste de boucher/vendeur / responsable de magasin / TC

Objectif : Maitriser l'intégralité des méthodes de découpe de l'entreprise pour les abats, l'agneau, le veau et les volailles, dans un souci constant d'optimisation de la marge, dans le respect du livre des prix et avec l'objectif d'apporter un meilleur service aux clients. :

- Découpe des différents types de viandes
- Règles Hygiène et sécurité

Programme :

- Découpe des différents types de viandes
 - La découpe du demi-veau
 - La découpe de l'agneau
 - La découpe de la volaille

- La découpe du lapin
- La découpe des foies de veau et de bœuf
- Règles hygiène et sécurité
 - Les règles de sécurité à respecter
 - La réglementation sanitaire en vigueur
 - Conclusion

✓ Revalorisation produits de Boucherie et préparations bouchères :

Pré-requis : Occuper un poste de boucher/vendeur/gestionnaire LS/ responsable de magasin / TC

Objectif :

Etre capable de mettre en pratique la méthodologie et la procédure de revalorisation des produits Boucherie et Préparations bouchères.

- Travail préparatoire (savoir rechercher un code article, savoir rechercher une fiche technique sur Traders)
- Travail du produit (savoir préparer des préparations bouchères, explication et réalisation du produit)
- Maîtrise des règles sanitaire (maîtriser les dates de fabrication et les méthodes pour éditer les étiquettes de DLC des préparations bouchères, réglementation sanitaire)

Programme :

- Savoir rechercher un code article
- Savoir rechercher une fiche technique sur Traders
- Savoir préparer des préparations bouchères
- Explication et réalisation du produit
- Nettoyage et désinfection des légumes
- Maîtriser les dates de fabrication et les méthodes pour éditer les étiquettes de DLC des préparations bouchères
- Réglementation sanitaire en vigueur
- Conclusion

✓ Rôtisserie :

Pré-requis : Occuper un poste de boucher/vendeur/gestionnaire LS/ responsable de magasin / TC

Objectif :

Acquérir les connaissances de base en rôtisserie :

- Connaître les gammes de produits utilisés en rôtisserie
- Maîtriser les préparations et les cuissons
- Savoir vendre les produits de rôtisserie
- Respecter l'hygiène et la réglementation sanitaire



Programme :

Connaître les gammes de produits utilisés en rôtisserie :

- La gamme féculent
- La gamme pièce entière
- La gamme plats complets chauds (portion individuelle)
- La gamme terrines et caillettes

Maîtriser les préparations et les cuissons

- Pourquoi utiliser la rôtisserie
- Les produits concernés
- La préparation des produits
- La connaissance et la maîtrise des cuissons
- La gestion des cuissons

Savoir vendre les produits de rôtisserie

- Communication Rôtisserie
- La disposition des produits rôtisserie
- La vente des produits rôtisserie

Respecter l'hygiène et la réglementation sanitaire

- Le nettoyage de la rôtissoire
- Cook traiteur chaud
- Réglementation sanitaire en vigueur

Conclusion

✓ **Décoration des viandes :**

Pré-requis : Occuper un poste de boucher/vendeur/ responsable de magasin / TC

Objectif : Maîtriser la méthodologie de la décoration des viandes :

- Travailler la viande
- Travailler les légumes
- Présenter la viande en rayon
- Règles hygiène et sécurité

Programme :

- Travailler la viande
 - Le travail de la barde
 - La décoration du carré de côte de bœuf
 - Le ficelage



- Travailler les légumes
 - Les légumes et leur préparation
 - La sculpture des légumes
- Présenter la viande en rayon
 - Décorer la vitrine du rayon traditionnel
- Mise en pratique : décoration et présentation
- Règles hygiène et sécurité
 - Les règles de sécurité
 - Réglementation sanitaire
- Conclusion

✓ De la découpe à la vente en rayon Boucherie :

Pré-requis : Occuper un poste de boucher/vendeur/ responsable de magasin / TC

Objectif : Mettre en pratique les méthodologies de l'entreprise allant de la découpe à la vente pour toutes les familles de produits :

- Méthodes de vidage – ficelage – découpage en parts équitables – cuisson pour chaque famille de produits
- Savoir utiliser le livre des prix qui correspond aux marges données par la Direction.
- Connaissance du contenu des QR code
- Réglementation sanitaire

Programme :

- Méthodes de vidage – ficelage – découpage en parts équitables – cuisson pour chaque famille de produits
 - Le bœuf
 - Le porc
 - Le veau
 - L'agneau
 - La volaille
 - La cuisson des viandes
- Réglementation sanitaire
 - Les règles de sécurité à respecter
 - La réglementation sanitaire
- La conclusion

✓ Les arguments spécifiques en Boucherie pour satisfaire le client :

Pré-requis : Occuper un poste de boucher/vendeur/ responsable de magasin / TC/ gestionnaire LS

Objectif :

S'approprier les arguments spécifiques à la boucherie en terme de rayon-produit-hygiène-technique métier afin de comprendre, communiquer et satisfaire le besoin de chaque client :



- Hygiène et fraîcheur des produits (hygiène du rayon boucherie, hygiène corporelle, produit à vendre : viande et charcuterie)
- Vente et fidélisation (prise de contact client, communiquer avec le client, présentation du produit : viande et charcuterie, techniques de vente en rayon boucherie, ventes additionnelles, fidéliser le client)

Programme :

- L'hygiène du rayon boucherie
- L'hygiène corporelle du boucher
- Le produit à vendre : viande et charcuterie
- La prise de contact client
- Communiquer avec le client
- La présentation du produit : viande et charcuterie
- Les techniques de vente en rayon boucherie
- La vente additionnelle
- Fidéliser les clients
- Conclure sa vente

✓ **La gestion et le travail du rayon LS Charcuterie :**

Pré-requis : Occuper un poste de responsable de magasin / gestionnaire LS

Objectif : A la fin du stage, les participants seront capables de gérer en autonomie le rayon libre-service charcuterie et auront une pleine maîtrise des procédures associées ainsi que de leurs temporalités :

- Utilisation du PDA
- Maîtrise des tâches quotidiennes au rayon LS Charcuterie
- Maîtrise des tâches hebdomadaires du rayon LS Charcuterie
- Maîtrise des tâches mensuelles du rayon LS Charcuterie
- Maîtrise des tâches trimestrielles du LS Charcuterie
- Maîtrise des tâches semestrielles du rayon LS Charcuterie
- Maîtrise des horaires
- Passation de commandes en charcuterie

Programme :

Utilisation du PDA

- Les touches du PDA et la mise en route du PDA
- La mise à jour du PDA

Tâches quotidiennes au rayon LS Charcuterie

- Gérer les DLC de son rayon Charcuterie
- Mettre en rayon LS
- Ranger le stock Charcuterie
- Contrôler le bon de livraison après mise en rayon
- Passer les commandes Charcuterie
- Revalorisation avec le PDA



Tâches hebdomadaires du rayon LS Charcuterie

- Tenir l'agenda des DLC
- Nettoyer le rayon
- Mettre en place des affiches publicitaires
- Commander les articles en promotion

Tâches mensuelles du rayon LS Charcuterie

- Mettre en place les nouvelles étiquettes
- Réaliser un contrôle Caddie
- Contrôler ses ventes
- Contrôler sa marge article
- Réaliser l'inventaire du rayon LS

Tâches trimestrielles du LS Charcuterie

- Changer la gamme selon la saison
- Changer la gamme selon les fêtes

Tâches semestrielles du rayon LS Charcuterie

- Mettre en place l'implantation été/hiver

✓ **Découpe Boucherie pour le Libre service :**

Pré-requis : Occuper un poste de boucher/ responsable de magasin / TC

Objectif : Mettre en pratique la méthodologie de l'entreprise et les procédures concernant ; la découpe boucherie pour le libre-service :

- Choix et découpe de la viande
- Réalisation et traçabilité d'une barquette
- Organisation et gestion de stocks
- Hygiène et sécurité

Programme :

- Choix et découpe de la viande
 - Le produit viande à travailler
 - Les règles de coupe
- Réalisation et traçabilité d'une barquette
 - La mise en barquette
 - La présentation d'une barquette
 - L'étiquetage
 - La traçabilité
 - La gestion des DLC
- Organisation et gestion de stocks
 - Les règles d'implantation



- L'organisation de travail
- La gestion de la casse
- Les réglementations sanitaires
- La conclusion

✓ Réussir des préparations bouchères conformes aux nouveaux modes de consommation FRAP

Pré-requis : Occuper un poste de boucher/vendeur/gestionnaire LS/ responsable de magasin / TC /MC

Objectif :

Maîtriser la fabrication des préparations bouchères pour s'adapter aux nouveaux modes de consommation FRAP (Facile Rapide Adapté Pratique pour le client) tout en rendant plus attractif votre rayon et en diversifiant votre gamme de produits Boucherie à la vente

- Travail préparatoire (savoir rechercher un code article, savoir rechercher une fiche technique sur Traders, préparer les ingrédients pour la réalisation d'une recette bouchère)
- Travail du produit (réaliser et expliquer les réalisations bouchères réalisées, conditionner les produits Boucherie pour le LS, savoir préciser la date de fabrication produit)

Connaissance des procédures et réglementations sanitaires (connaître et respecter la procédure, réglementation sanitaire)

Programme :

- Savoir rechercher un code article
- Savoir rechercher une fiche technique sur Traders
- Préparer les ingrédients pour la réalisation de la recette bouchère
- Réaliser et expliquer les préparations bouchères réalisées
- Conditionner les produits Boucherie pour le LS
- Savoir préciser la date de fabrication du produit
- Connaître et respecter la procédure des prêts à cuire
- Connaître et respecter la procédure des financières
- Connaître et respecter la procédure des plateaux tranches fines
- Connaître et respecter la procédure des plateaux fondue
- Connaître et respecter la procédure des fresh découpe
- Connaître et respecter la procédure des marinés
- Connaître et respecter la procédure des cordons bleus
- Connaître et respecter la procédure des paupiettes
- Réglementation sanitaire
- Conclusion



...VOS FORMATIONS SUR MESURE

Viverio est également en mesure de concevoir des formations sur-mesure à la demande sur les thèmes suivants :

- Qualité – Sécurité – Hygiène
- Droit du Travail
- Informatique
- Contrôle de gestion
- Autres projets à valider ensemble

...NOTRE EQUIPE

...VOS CONTACTS

Le service Formation de Viverio est composée d'un **responsable Organisation**, de deux **responsables Projets**, d'un **responsable Administratif** et de plusieurs **formateurs permanents** pour vous accompagner dans vos projets de formations.

Pour toute demande de formation, nous vous remercions de vous adresser à votre responsable hiérarchique, lequel transmettra la demande aux responsables projets Formation :

- Athena NEYRON : aneyron@viverio.fr
- Séverine CHAMPAILLER : schampailler@viverio.fr

Toutes nos formations sont adaptables, sur demande, aux besoins spécifiques des personnes en situation de handicap.

Votre contact référent handicap : Athena NEYRON (aneyron@viverio.fr)