

CATALOGUE 2024

CATALOGUE DE FORMATION



Qualiopi
processus certifié

viverio

Catalogue téléchargeable sur notre site internet : viverio.fr

Catalogue de formations 2024

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'halles

Destinataires de la formation						Intitulé formation	Durée	Réseau de distribution concerné			
MC	TC	RM	B	V	G			GF	GD	PH	Tinel
	X	X	X	X		Affutage et Affilage	½ J (6h)	X	X	X	X
X	X					Amélioration process traçabilité et gestion de stocks	½ J (5H)	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	Améliorer des compétences sur le poste de vendeur	1 J (8h)	X	X	X	X
	X					Compétences Métier Hygiène Sécurité de l'encadrant opérationnel de niveau 1	2 J (16h)	X	X	X	X
	X					Compétences Métier Hygiène Sécurité de l'encadrant opérationnel de niveau 1 – Approfondissement	2 J (16h)	X	X	X	X
X						Compétences Métier Hygiène Sécurité de l'encadrant opérationnel de niveau 2	2 J (16h)	X	X	X	X
X						Compétences Métier Hygiène Sécurité de l'encadrant opérationnel de niveau 2 – Approfondissement	2 J (16h)	X	X	X	X
	X	X	X	X		Décoration des viandes	½ J (6h)	X	X	X	X
	X	X	X			Découpe Bœuf/Porc	1 J (8h)	X	X	X	X

	X	X	X			Découpe Boucherie pour le Libre-service (LS)	1 J (8h)	X	X	X	X
	X	X	X	X		Découpe Veau/Agneau/Volaille/Abat	1 J (8h)	X	X	X	X
	X	X				Exercer le métier de Responsable boucher et valider les thèmes de formation	2 J (16h)	X	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					Formation CDG	1/2J (4H)	X	X	X	X
X	X					Formation Qualité	1/2J (4H)	X	X	X	X
X	X					Formation Sociale	1/2J (4H)	X	X	X	X
		X			X	La gestion et le travail du rayon LS Charcuterie	½ J (6h)	X		X	X
X	X	X	X	X	X	Plan de maitrise sanitaire et guide des bonnes pratiques Hygiène et Sécurité	½ J (6h)	X		X	X
X	X	X	X	X	X	Plan de maitrise sanitaire et guide des bonnes pratiques Hygiène et Sécurité – rappel procédures GD	½ J (6h)		X		
X	X					Plan sanitaire – Hygiène et Sécurité – Découpes Boucherie / rappel encadrants opérationnels niveau 1	1 J (8h)	X	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	X
X	X	X	X	X	X	Revalorisation produits de Boucherie et préparations bouchères	1 j (8h)	X	X	X	X
X	X	X				Santé Sécurité et Règles de travail en Boucherie	½ J (6h)	X	X	X	X

Les indicateurs de performance des formations ci-dessus sont consultables sur notre site internet viverio.fr



Modalités d'inscription : La demande doit être formulée via la Fiche de demande de formation disponible sous la GED ou sur demande sur l'adresse mail supportqualiopi@viverio.fr. Une fois la fiche complétée, il faut la transmettre par mail.

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.

Tarifcation : 50€ de l'heure pour les formations inscrites au catalogue.

Un cahier des charges est établi pour les formations VIVERIO avec un taux spécifique de prise en charge de l'OPCO.

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)

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

✓ **Affutage et Affilage :**

Prérequis : 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

✓ **Amélioration process traçabilité et gestion de stocks**

Pré-requis : Occuper un poste de MC/TC

Objectif :

Maitriser le nouveau module traçabilité et gestion des stocks de TRADERS. Rappel des procédures traçabilité.

Programme :

- Rappel des normes traçabilité :
 - Gestion de stocks



- Traçabilité
- Affichages traçabilité
- Vente aux établissements professionnels
- Conclusion

✓ Améliorer ses compétences sur le poste de vendeur :

Prérequis : 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

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

Prérequis : 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

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

Prérequis : 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
 - Maitriser la réglementation hygiène et sécurité
 - Les règles de sécurité
 - Les règles sanitaires
-

✓ **Décoration des viandes :**

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

Objectif : Maitriser 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
-

✓ **Découpe Bœuf / Porc :**

Prérequis : Occuper un poste de boucher / responsable de magasin / TC

Catalogue de formations 2024



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 Boucherie pour le Libre-service :**

Prérequis : 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

✓ **Découpe Veau / Agneau / Volaille / Abat :**

Prérequis : 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 soucis 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

✓ **Exercer le métier de Responsable Boucher et valider les thèmes de formation (initial ou approfondissement) :**



Prérequis : 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



Prérequis : Occuper un poste de MC/TC

Objectif :

Maîtriser les principes essentiels à appliquer dans le secteur de la Boucherie au niveau Contrôle de gestion : Chiffre d'affaires – Ratios – Marge – Marge par famille – Masse salariale – Gestion administrative.

Programme :

- Chiffre d'affaires
- Ratios
- Marge
- Marge par famille
- Gestion administrative

✓ Formation Qualité

Prérequis : Occuper un poste de MC/TC

Objectif :

Maîtriser les principes essentiels à appliquer dans le secteur de la Boucherie au niveau Qualité : La traçabilité – Gestion des DLC – Gestion des non-conformes – Bonnes pratiques d'hygiène – Maitrise des températures – Gestion des déchets – Nettoyage et désinfection – Autocontrôles qualité – Sécurité.

Programme :

- La traçabilité
- Gestion des DLC
- Gestion des non-conformes
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Maitrise des températures
- Gestion des déchets
- Nettoyage et désinfection
- Autocontrôles qualité
- Sécurité

✓ Formation Sociale



Prérequis : Occuper un poste de MC/TC

Objectif :

Maîtriser les principes essentiels à appliquer dans le secteur de la Boucherie au niveau Social : Durée du travail – Horaires – Absences – Visites médicales – Formation sécurité – Tenue de travail – Port des équipements de protection individuelle – Harcèlement, discriminations et RPS – Affichage obligatoire – Données disponibles sur la GED – Travail des apprentis)

Programme :

- La durée du travail
- Les horaires de travail
- Les absences du salarié
- Les visites médicales
- La formation à la sécurité
- La tenue de travail
- Le port des équipements de protection individuelle
- Le harcèlement, les discriminations, les risques psychosociaux
- L'affichage obligatoire
- Les données disponibles sur la GED
 - Le travail des apprentis Affichages traçabilité
 - Vente aux établissements professionnels
 - Conclusion

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

Prérequis : 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

Catalogue de formations 2024



- 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

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

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.

- 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

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

Prérequis : 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
 - Traçabilité
 - Cra
 - Techniques De Découpe Pour Optimiser La Marge
 - Hygiène
 - Sécurité & Utilisation Des Machines
 - Tenue Vestimentaire
 - Planning Et Tenue Du Cahier Rouge
 - Affichage Obligatoire
 - Argumentaire
-

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

Prérequis : 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

✓ **Revalorisation produits de Boucherie et préparations bouchères :**

Prérequis : 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

✓ **Santé Sécurité et Règles de travail en Boucherie**

Prérequis : 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



DES 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 : referenthandicap@viverio.fr



CERTIFICAT RNQ / 2201-006

DELIVREE EN L'APPLICATION DE L'ARTICLE 2^o du I de l'article 6 de la loi N° 2018-771 du 3 septembre 2018
Qualité des actions concourant au développement des compétences

VIVERO

3 Allée Michaël Faraday – STELYTEC – 42400 ST CHAMOND

N° SIRET : 400210183600069

N° déclaration d'activité : 84420325042

Satisfait aux exigences définies par

- Article 1 du décret N° 2019-564 du 6 juin 2019 relatif à la qualité des actions de la formation professionnelle modifié
- Le Décret 2019-565 du 6 juin 2019 relatif au référentiel national sur la qualité des actions concourant au développement des compétences modifié
- Articles 1 et 3 de l'arrêté du 6 juin 2019 relatif aux modalités d'audit modifié
- Le Règlement de certification en vigueur disponible sur le site internet Socotec Certification France

Pour la ou les catégorie(s) d'action suivante(s)

- L. 6313-1 – 1^o : Les actions de formation
- L. 6313-1 – 2^o : Les bilans de compétences
- L. 6313-1 – 3^o : Les actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience, dans les conditions prévues au livre IV de la présente partie
- L. 6313-1 – 4^o : Les actions de formation par apprentissage, au sens de l'article L. 6211-2

Délivré le : 06/01/2022

Valable jusqu'au : 05/01/2023

(Sous réserve du maintien de la conformité aux exigences applicables)
Ce certificat n'a qu'une valeur indicative. Il pourra être suspendu ou retiré avant sa date d'échéance dans les cas prévus à l'article 5 de l'arrêté du 6 juin 2019 relatif aux modalités d'audit associées au référentiel national mentionné à l'article D.6316-1-1 du code du travail.

La validité réelle d'un certificat Socotec Certification International est matérialisée par la présence dans l'annuaire des certifiés disponible sur le site internet de Socotec Certification France à l'adresse :

www.socotec.fr

Thomas HENNION Directeur Opérationnel

certification-international.fr



ACCREDITATION N° 0696
POUR LES ACTIVITÉS DE
www.cofrac.fr

