

Informations pratiques

Du 01/9/2024 au 30/6/2025

- en centre : 455 heures
- en entreprise : 455 heures
- Temps plein
- Cours de jour

Formation entièrement présentielle

[Le détail de la session sur le site de l'organisme](#)

Réunions d'information collective
Non renseigné

Portes ouvertes
Non renseigné

Inscriptions
Ouvert

Pré-requis
Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique

Financements possibles

- OPCO

CMA Formation Le Mans

187 rue Henri Champion

72100 Le Mans

02-43-50-13-70

bcrespin@cma-paysdelaloire.fr

<https://www.urmapaysdelaloire.fr>

/

Statut: Public

Lieu de la formation

CMA Formation Le Mans
187 rue Henri Champion 72100 Le
Mans

02-43-50-13-70

bcrespin@cma-paysdelaloire.fr

Objectif Général

Certification

Objectifs

- Préparer sa production en se coordonnant avec l'équipe, en séquençant ses tâches, en sélectionnant les outils et matériels, et en prenant en compte leur état de fonctionnement en les entretenant si besoin afin de travailler dans le respect de règles de sécurité.
- Participer à l'approvisionnement en matières premières en choisissant les morceaux adéquats en fonction des productions, en contrôlant visuellement la qualité et la nature de la matière d'œuvre, le bon de livraison, en renseignant les documents de traçabilité et les fiches de stock afin d'alerter les responsables en cas d'anomalie ou de rupture de stock.
- Ranger et stocker les productions et les matières dans les installations frigorifiques en respectant la chaîne du froid et les normes sanitaires propres à chaque produit, en procédant à la mise sous vide ou sous atmosphère, en étiquetant les aliments et les produits transformés afin de faire respecter les procédés de conservation et/ou de maturation des productions bouchères ou charcuterie-traiteur, des matières premières dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Nettoyer les locaux, les équipements et le matériel après chaque production en appliquant le plan de nettoyage et de désinfection des locaux et des matériels élaborés par sa hiérarchie afin d'assurer l'entretien du laboratoire ou du lieu de vente.
- Travailler les viandes et les produits carnés en désossant de petites pièces, en séparant un muscle et/ou un groupe de muscles, en hachant la viande, en dégraissant et en coupant les rognons, en tranchant les foies, en préparant pour la vente les abats, les volailles ou le gibier afin de valoriser les différentes pièces pour leur commercialisation.
- Réaliser des préparations bouchères crues en respectant la fiche technique/recette, en coupant les viandes appropriées, en vérifiant à chaque étape la conformité d'aspect, de texture de la production tout en s'assurant du respect des règles d'hygiène alimentaires et de traçabilité.
- Participer à la réalisation des produits de charcuterie en les assemblant, en découpant les croutes, les croutons et les canapés, en respectant les opérations de cuisson si nécessaire et en réalisant la finition des fabrications afin d'assurer le respect des bonnes pratiques du charcutier-traiteur.
- Réaliser des produits traiteur en coupant et taillant les fruits et légumes, en élaborant des salades, des vinaigrettes et mayonnaise, en équilibrant les assaisonnements dans l'objectif d'avoir un produit fini conforme avec les critères qualité de l'entreprise.
- Approvisionner et préparer l'étal de vente ou la vitrine de produits de boucherie et/ou de charcuterie après avoir procédé à leur étiquetage, en manipulant les produits avec soin dans le respect de la réglementation des directives du chef d'entreprise, en vérifiant les protocoles d'enregistrement des températures des meubles réfrigérés, en disposant les différents produits dans les contenants adéquats, en contrôlant le rendu visuel afin d'harmoniser le rangement des produits selon leurs natures, leurs typologies et de le respect des règles d'hygiène.
- Conduire une vente de produit(s) de prestation(s) de boucherie ou de charcuterie-traiteur, y compris en langue étrangère en demandant au client ses goûts, ses souhaits, en tenant compte de ses éventuelles contraintes, en reformulant et en conseillant le client si besoin afin de pouvoir peser le (s) produit(s) et lui

énoncer le(s) prix.

- Assurer la vente des produits et des services de la boucherie, charcuterie-traiteur dans le cadre d'une prise de commande au magasin et/ou au téléphone en prenant les informations sur les besoins/attentes du client et en prenant en compte les contraintes financières afin de présenter les produits et les prestations proposées par l'entreprise de boucherie et charcuterie-traiteur.
- Conseiller le client en le renseignant sur la provenance, la composition, la conservation et la cuisson des produits, sur les quantités appropriées par personne, en recommandant des associations de produits, d'accompagnements afin de satisfaire et fidéliser la clientèle.
- Emballer des produits de boucherie-charcuterie en sélectionnant l'emballage adéquat en fonction des produits et de ses spécificités, en emballant les viandes et les préparations afin de sécuriser leur transport.
- Procéder à l'encaissement des produits et au rendu monnaie en utilisant le matériel d'encaissement adéquat, en appliquant la réglementation pour les différents modes de paiement, en respectant les bonnes pratiques de l'entreprise afin de sécuriser les transactions dans l'intérêt de l'entreprise et de sa clientèle.

Blocs de compétences

- > RNCP36644BC01 (CPP Préparer et organiser son travail en fonction du planning de production en boucherie ou en charcuterie-traiteur)
 - Préparer sa production en se coordonnant avec l'équipe, en séquençant ses tâches, en sélectionnant les outils et matériels, et en prenant en compte leur état de fonctionnement en les entretenant si besoin afin de travailler dans le respect de règles de sécurité. Participer à l'approvisionnement en matières premières en choisissant les morceaux adéquats en fonction des productions, en contrôlant visuellement la qualité et la nature de la matière d'œuvre, le bon de livraison, en renseignant les documents de traçabilité et les fiches de stock afin d'alerter les responsables en cas d'anomalie ou de rupture de stock. Ranger et stocker les productions et les matières dans les installations frigorifiques en respectant la chaîne du froid et les normes sanitaires propres à chaque produit, en procédant à la mise sous vide ou sous atmosphère, en étiquetant les aliments et les produits transformés afin de faire respecter les procédés de conservation et/ou de maturation des productions bouchères ou charcuterie-traiteur, des matières premières dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Nettoyer les locaux, les équipements et le matériel après chaque production en appliquant le plan de nettoyage et de désinfection des locaux et des matériels élaborés par sa hiérarchie afin d'assurer l'entretien du laboratoire ou du lieu de vente.
 - Étude de cas
- > RNCP36644BC02 (CPP Préparer des viandes de boucherie destinées à la vente à l'étal dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire)
 - Travailler les viandes et les produits carnés en désossant de petites pièces, en séparant un muscle et/ou un groupe de muscles, en hachant la viande, en dégraissant et en coupant les rognons, en tranchant les foies, en préparant pour la vente les abats, les volailles ou le gibier afin de valoriser les différentes pièces pour leur commercialisation. Réaliser des préparations bouchères crues en respectant la fiche technique/recette, en coupant les viandes appropriées, en vérifiant à chaque étape la conformité d'aspect, de texture de la production tout en s'assurant du respect des règles d'hygiène alimentaires et de traçabilité.
 - Pratique professionnelle en boucherie
- > RNCP36644BC03 (CPP Fabriquer tout ou partie des produits de charcuterie et de traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire)
 - Participer à la réalisation des produits de charcuterie en les assemblant, en découpant les croutes, les croutons et les canapés, en respectant les opérations de cuisson si nécessaire et en réalisant la finition des fabrications afin d'assurer le respect des bonnes pratiques du charcutier-traiteur. Réaliser des produits traiteur en coupant et taillant les fruits et légumes, en élaborant des salades, des vinaigrettes et mayonnaise, en équilibrant les assaisonnements dans l'objectif d'avoir un produit fini conforme avec les critères qualité de l'entreprise.
 - Pratique professionnelle en charcuterie-traiteur
- > RNCP36644BC04 (CPP Assurer la vente, la commercialisation et la relation-clientèle de produits de boucherie et/ou de charcuterie-traiteur)
 - Approvisionner et préparer l'étal de vente ou la vitrine de produits de boucherie et/ou de charcuterie après avoir procédé à leur étiquetage, en manipulant les produits avec soin dans le respect de la réglementation des directives du chef d'entreprise, en vérifiant les protocoles d'enregistrement des températures des meubles réfrigérés, en disposant les différents produits dans les contenants adéquats, en contrôlant le rendu visuel afin d'harmoniser le rangement des produits selon leurs natures, leurs typologies et de le respect des règles d'hygiène. Conduire une vente de produit(s) de prestation(s) de boucherie ou de charcuterie-traiteur, y compris en langue étrangère en demandant au client ses goûts, ses souhaits, en tenant compte de ses éventuelles contraintes, en reformulant et en conseillant le client si besoin afin de pouvoir peser le (s) produit(s) et lui énoncer le(s) prix. Assurer la vente les produits et des services de la boucherie, charcuterie-traiteur dans le cadre d'une prise de commande au magasin et/ou au téléphone en prenant les informations sur les besoins/attentes du client et en prenant en compte les contraintes financières afin de présenter les produits et les prestations proposées par l'entreprise de boucherie et charcuterie-traiteur. Conseiller le client en le renseignant sur la provenance, la composition, la conservation et la cuisson des produits, sur les quantités appropriées par personne, en recommandant des associations de produits, d'accompagnements afin de satisfaire et fidéliser la clientèle. Emballer des produits de boucherie-charcuterie en sélectionnant l'emballage adéquat en fonction des produits et de ses spécificités, en emballant les viandes et les préparations afin de sécuriser leur transport.
 - Étude de cas Mises en situation professionnelle

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Organisation pédagogique

- > Modalité d'enseignement :
- Formation entièrement présentielle

En savoir plus

Source : Cariforef des Pays de la Loire - 216917 - Code établissement : 33409



CHOISIR MON MÉTIER, BONJOUR

Et vous êtes déjà **sur la bonne voix !**

La plateforme téléphonique d'information
sur la formation professionnelle et l'apprentissage
en Pays de la Loire.


**Des chargé.e.s
d'information
à votre écoute**

0 800 200 303 Service & appel
gratuits