

# FORMATION

## Commerce / Distribution

**envergure**  
révélateur de compétences

# PRÉPARATEUR BOUCHER

## PRÉ-QUALIFICATION



Date d'ouverture 07/03/2022



### Objectifs

- ✓ Permettre aux apprenants de découvrir et de s'initier au métier de boucher.
- ✓ Consolider le choix de l'orientation et des aptitudes du candidat pour le métier de boucher en vue de poursuivre une formation complémentaire par un contrat de professionnalisation pouvant déboucher sur l'obtention d'un C.Q.P.
- ✓ Préparer les stagiaires à l'environnement professionnel (savoir-être, communication et gestion des relations dans le monde professionnel)
- ✓ Découvrir les compétences professionnelles de base
- ✓ Connaître les codes de l'entreprise pour satisfaire à ses exigences
- ✓ Acquérir des notions sur les normes d'hygiène, de qualité et d'environnement liées aux métiers alimentaires.
- ✓ Savoir les compétences de bases du commerce en sachant optimiser la relation client et la mise en rayon des produits

# ÊTES VOUS PRÊT ?

Vos compétences prennent de l'Envergure !

Pour vous inscrire  
à une réunion d'information

**Contactez nous :**

**01 86 26 63 90**

[www.envergure.eu/inscriptions](http://www.envergure.eu/inscriptions)

## Contenu Pédagogique

### COMPÉTENCES CLÉS TRANSVERSES - 35 H

Actualisation des savoirs de base - 35 heures

### LES QUALITÉS HYGIÈNE SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT - 35 H

Environnement et sécurité au poste de travail - 21 heures

Hygiène et sécurité alimentaire - 14 heures

### BASES DU COMMERCE - 35 H

Accueil et prise en charge du client - 21 heures

Libre-service boucherie - 14 heures

### SAVOIR ÊTRE ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE - 35 HEURES

L'image communique - 14 heures

Les moyens de communication dans une entreprise - 21 heures

### TECHNIQUES BOUCHER - 140 HEURES



## Pré-requis

### ÊTRE BÉNÉFICIAIRE DES RSA

- ✓ **Acquis généraux :**
- ✓ Avoir une expression écrite et orale correcte
- ✓ Avoir un sens de l'accueil, du contact client et une bonne résistance physique
- ✓ Avoir un projet validé
- ✓ Pouvoir manipuler plusieurs type de viandes (porc, veau ...)



## Modalités d'accès

Information collective en collaboration avec le CIISP

- ✓ Tests écrits d'entrée en formation
- ✓ Entretien individuel de motivation



## Certification

Attestation de compétences



## Durée

TOTAL 280 heures



## Effectif par session

Maximum : 15



## Lieu de formation

Envergure

123 – 125 av Henri Barbusse  
95400 Arnouville les Gonesse

## Moyens pédagogiques

- Salle de formation dédiée
- Laboratoire
- Plateforme e Learning
- Ordinateurs
- Vidéos projecteurs
- Visite
- Intervention de professionnels en lieu avec le métier

## Responsable de Pôle

M Guillaume ARNE