

Philippe **COUTAND**
Consultant expert du magazine LINEAIRES
www.adesformation.com – 06.77.68.33.42

FORMATION TECHNICIEN CARNES

Public visé
Employé CDI
Employé en reconversion

Rayons concernés
Boucherie Frais emballé

Prérequis
Être en CDI
Avoir été coopté
Avoir un coupe-côte
Avoir un trancheur vertical
Avoir un tuteur

Modalité de l'accompagnement
Apprentissage en magasin
Formation théorique en salle
Evaluation pratique
Individuelle en magasin

Semaine 1-module 1
Observation
Semaine 3-module 2
Mise en pratique hygiène
Mise en pratique sécurité
Mise en pratique traçabilité
Semaine 5-module 3
Gestion du rayon
Implantation, remplissage, balisage
Semaine 7-module 4.1
Gestion du porc
Coupe, conditionnement, rayon
Semaine 11-module 4.2
Gestion de l'agneau
Coupe, conditionnement, rayon
Semaine 13-module 4.3
Gestion du bœuf
Coupe, conditionnement, rayon
Semaine 17-module 4.4
Gestion du veau
Coupe, conditionnement, rayon
Semaine 19- module 4.5
Gestion de la volaille
Coupe, conditionnement, rayon
Semaine 21-modules 4.6
Gestion des spécialités
Coupe, conditionnement, rayon
Semaine 24-module 4.7
Formation prix de revient
Semaine 25-module 5

Semaine 26-module 6

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former des personnes capables de remplacer les bouchers en produisant mécaniquement le frais emballé. Un technicien travaille sur des viandes sous-vide, il est polyvalent et formé pour produire, conditionner et mettre en rayon

1 L'environnement professionnel (14h00)
1.1 Son vocabulaire
1.2 La réception, ses bonnes pratiques
1.3 La production, le matériel, l'organisation, le cadencier
1.4 Le conditionnement, la présentation, l'étiquetage
1.5 La mise en rayon, les facings, le chargement, le balisage

2 Hygiène, sécurité, qualité (HSQ) (14h00)
2.1 Sécurité sanitaire
2.2 Chaine du froid
2.3 Chargement des rayons
2.4 Procédure de nettoyage
2.5 Procédure de traçabilité
2.6 Etiquetage des produits

3 Merchandising du rayon (14h00)
3.1 Son vocabulaire
3.2 Le linéaire, infrastructure, communication
3.3 L'offre commerciale
3.4 La segmentation des familles, espèces, modes culinaires
3.5 L'assortiment, individuel, familiale, promotionnel
3.6 La tenue du rayon, chargement, suivi, démarque

4 La production (49h00)
4.1 La viande porcine, Découpe, ficelage, conditionnement, mise en rayon
4.2 La viande ovine, Découpe, ficelage, conditionnement, mise en rayon
4.3 La viande bovine, Découpe, ficelage, conditionnement, mise en rayon
4.4 La viande de veau, Découpe, ficelage, conditionnement, mise en rayon
4.5 La volaille, Découpe, ficelage, conditionnement, mise en rayon
4.6 Les spécialités crues, Préparation, conditionnement, mise en rayon
4.7 Savoir renseigner une fiche de prix de revient

5 Gestion des stocks et des approvisionnements (7h00)
5.1 La gestion des matières premières, stock, chronologie, DLC
5.2 La préparation des approvisionnements, quantité, planification
5.3 La gestion des emballages, stock, consommation, approvisionnement
5.4 La gestion de l'inventaire, préparation, comptage, documents

6 La vente et la relation client (7h00)
6.1 L'accueil du client, son écoute,
6.2 Comprendre la demande du client, reformulation
6.3 Conseiller le client, quantité, morceau, mode culinaire
6.4 Savoir conclure une commande, validé l'ensemble de la commande
6.5 La gestion des conflits, pas bon, pas tendre, pas frais



Philippe **COUTAND**
Consultant expert du magazine LINEAIRES
www.adesformation.com – 06.77.68.33.42

FORMATION TECHNICIEN CARNES

Durée & Lieux / stagiaire • *26 semaines* • *105 heures de formation théorique* • *903 heures de probation magasin avec tuteur* • *21 heures d'évaluation techniques individuelle*	***Méthodes et moyens*** ✓ *Module de formation en salle et atelier* ✓ *Période de probation en situation de travail avec tuteur* ✓ *Carnet de liaison formation entreprise* ✓ *Apport du consultant Adès* ✓ *Remise d'un livret en fin de formation*
Coût total HT *Formation individuelle* *15 x 1 880€ HT- 28 200€* *7 x 990€ HT-6 930€* *Formation 5 à 10 personnes* *12 570€ HT / stagiaire*	***Modalité d'évaluation*** ✓ *Evaluation écrite, théorique et technique avant chaque module* ✓ *QCM, Questionnaire écrit* ✓ *Question du formateur* ✓ *Questionnaire de satisfaction sur la formation* ✓ *Validation des compétences en fin de formation* 