

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Préparer les produits carnés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité spécifique à la boucherie
- Réceptionner, contrôler et ranger marchandises, utiliser les outils de gestion de stocks et inventaires
- Accueillir, conseiller et orienter le client sur le produit et l'enseigne
- Prendre une commande, analyser un besoin et conclure une vente
- Mettre en valeur les produits dans le rayon
- Ranger et entretenir son matériel et poste de travail

DUREE ET MODE D'ALTERNANCE

- Durée : 343 heures
- Alternance 1 semaine école / 2 à 3 semaines entreprise
- Rentrée annuelle en Septembre

CONTENU

- Gestion de la relation client
- Maintien du bon état marchand du rayon
- Suivi des stocks et gestion de la réserve
- Evolution dans son environnement de travail
- Suivi qualité et expertise produits boucherie
- Préparation et transformation des viandes

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Mise en pratique des techniques de vente et de préparation des produits carnés en atelier Boucherie
- Pédagogie active centrée sur l'apprenant en présentiel
- Pédagogie dynamique utilisant des outils numériques, vidéos, informatiques

ENSEIGNANTS

Une équipe pédagogique qualifiée détenant un diplôme égal ou supérieur dans le domaine professionnel à la formation dispensée et des expériences dans le secteur professionnel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation terminale en situation réelle et entretiens d'évaluation par blocs de compétences

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : l'EFMA est signataire de la Charte H+
Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés.
Réfèrent Handicap à votre disposition :
Corinne BART au 04 74 43 67 00



Dernière Mise A Jour le 27/04/2021

LES +

- Mises en situation professionnelle
- Accompagnement et parcours personnalisés
- Pédagogie de l'alternance

PUBLIC

- ⇒ Salarié, salarié en reconversion
- ⇒ Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

Entretien individuel
Positionnement
Contrat de professionnalisation avec un employeur

LIEU

EFMA - BOURGOIN-JALLIEU - ISÈRE (38)

HORAIRES

De 8h15 à 11h50
et de 13h15 à 16h45

TARIF

Prise en charge possible selon votre statut (salarié, demandeur d'emploi, ...)

DELAI D'ACCES

Rentrée principale en septembre avec possibilités d'entrées décalées
Minimum de 6 apprenants pour l'ouverture de la section.

CONTACT

CHAMBON Sandrine
10, rue Saint-Honoré - Champ-fleuri
CS 24013
38307 BOURGOIN-JALLIEU Cedex
04 74 43 67 00 contact@efma.fr

Informations complémentaires sur le site
www.efma.fr

Sur Facebook et Instagram
[efma.cmai](https://www.facebook.com/efma.cmai)