

Vendeur en boucherie

Formation en apprentissage 2015-2016

Le vendeur / la vendeuse en boucherie-charcuterie ou en produit frais doit avoir le sens du commerce, respecter les bonnes pratiques d'hygiène (responsabilité par rapport à la santé publique liée au travail d'un produit de consommation vivant et donc périssable) et pouvoir accompagner la clientèle dans ses choix.



Qui peut suivre cette formation de chef d'entreprise ?

Le candidat doit être âgé de 15 ans ...

Conditions d'admission :

Cette formation est destinée aux jeunes qui ont suivi au moins les deux premières années de l'enseignement secondaire (général, technique ou professionnel), et qui désirent apprendre un métier par le biais de l'apprentissage (travail/école).

Description du métier:

Le vendeur/ la vendeuse en boucherie charcuterie et plats préparés à emporter gère les différentes phases de l'acte de vente en ayant une bonne connaissance de la marchandise et de la surface commerciale. Ce travail se fait sous la responsabilité d'un boucher charcutier traiteur.

Il/ elle expose des marchandises de façon attractive pour ensuite les vendre. Il/ elle accueille le client, l'écoute et lui donne à la demande des conseils sur le choix des morceaux de viande, la provenance, la façon de les cuisiner, mais également concernant tous les autres produits mis à la vente : charcuteries et plats préparés à emporter.

Il/ elle maîtrise les gestes techniques spécifiques aux produits vendus, notamment la découpe et le conditionnement. Il/ elle applique les règles de conservation et de stockage des produits vendus, selon leur nature et leurs caractéristiques. Il/ elle participe à l'entretien du magasin et au rangement des réserves. Il/ elle établit des commandes de réapprovisionnement. Il/ elle pèse et emballe les marchandises. Il/ elle doit pouvoir s'exprimer clairement, poliment et calmement et gérer, le cas échéant, les réclamations de clients mécontents. Il/ elle connaît les prix, les coûts et les marges. Il/ elle peut procéder à l'encaissement.

Ton investissement ...

Une formation en alternance demande motivation, travail et dynamisme.

Je me destine à devenir indépendant, je dois devenir autonome, je dois donc m'engager, valoriser mon travail à l'extérieur ! Faire des démarches pour progresser et me faire connaître !

En quoi consiste ces formations ?

C'est une formation en alternance :

votre apprentissage se fait en parallèle dans une entreprise agréé par l'IFAPME et dans notre centre de formation.

- **3 ou 4 jours par semaine**, vous apprenez votre **métier** en vous formant sur le terrain au sein d'une entreprise.
- **1 ou 2 jours par semaine**, vous suivez des **cours** dans l'un des Centres de formation IFAPME.



INTERESSE(E) ?

Renseignements :

Centre IFAPME de PERWEZ

Rue des Dizeaux, 6

1360 PERWEZ

081/58.53.63

centre.perwez@ifapme.be

secrétariat provisoire au centre de Gembloux

centrenbw.ifapme.be

Comment faire pour signer un contrat d'apprentissage ?

Une fois que l'apprenant s'est décidé pour un métier

1. L'apprenant trouve un patron
2. Prendre contact avec le délégué à la tutelle de la région du patron. Qui sera suivi d'un rendez-vous afin de conclure le contrat
3. Le délégué à la tutelle confirmera l'inscription de l'apprenant dans le centre de formation (où les cours sont donnés)

Renseignements et inscriptions

Sur rendez-vous avec un délégué à la tutelle (de la région du patron) :

DELEGUES A LA TUTELLE

| | |
|------------|----------------|
| BRUXELLES | 02 / 370.60.40 |
| CHARLEROI | 071 / 27.02.00 |
| DINANT | 082 / 21.38.21 |
| HUY | 085 / 27.42.42 |
| LIEGE | 04 / 229.70.70 |
| LUXEMBOURG | 061 / 23.95.01 |
| MONS | 065 / 39.88.40 |
| NAMUR | 081 / 71.60.60 |
| TOURNAI | 069 / 45.22.40 |
| VERVIERS | 087 / 32.40.40 |
| WAVRE | 010 / 42.02.02 |

Programme des cours professionnels

1ère apprentissage

- S'INITIER AU METIER DE PREPARATEUR VENDEUR (20h)
- REALISER DES PRODUITS DE BOUCHERIE (56h)
- PREPARER A LA VENTE DES PROD. DE BOUCHERIE (40h)
- ASSURER L'ENTRETIEN, LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTION (20h)
- VENDRE DES PRODUITS DE BOUCHERIE, CHARCUTERIE ET DES PLATS PREPARES (44h)

2ème apprentissage

- REALISER DES PRODUITS DE BOUCHERIE (64h)
- VENDRE DES PRODUITS DE BOUCHERIE, CHARCUTERIE ET DES PLATS PREPARES (64h)

3ème apprentissage

- MAITRISER LE COMMERCE DE PRODUITS FRAIS (96h)
- S'INITIER A LA SPECIALITE DE DETAILLANT (20h)
- SUIVI DU TRAVAIL DE FIN DE FORMATION (12h)

Vous cherchez un collaborateur compétent ? Formons-le ensemble !



Un collaborateur compétent, ce n'est pas simple à trouver ! Pourtant, du personnel qualifié vous serait bien utile pour répondre toujours mieux aux exigences de votre clientèle... Savez-vous qu'il est possible de le former auprès de vous, à votre image, en partenariat avec l'IFAPME et son réseau de professionnels de la formation ?

Dès le début, **un délégué à la tutelle de l'IFAPME** est à vos côtés et vous accompagne dans vos démarches. Une visite de votre entreprise permettra de confirmer que l'ensemble des conditions sont réunies pour assurer un bon déroulement de la formation.

Plus de 7.000 entreprises et indépendants forment déjà leurs futurs collaborateurs avec l'IFAPME. Pourquoi pas vous ?

Découvrez l'ensemble de nos sections en consultant:

www.centrenbw.ifapme.be

www.ifapme.be

