

FORMATIONS PROFESSIONNELLES POUR LES MÉTIERS DE LA BOUCHERIE & CHARCUTERIE



Développez vos compétences.
Valorisez votre **savoir-faire**.

TECHNIQUES BOUCHÈRES & SAVOIR-FAIRE

- 1 Les bases de la boucherie moderne
- 2 Maîtrise des cuissons des viandes
- 3 Mise en valeur des pièces en vitrine
- 4 Préparation des farces et marinades
- 5 Salaisons sèches : principes clés
- 6 Fabrication de produits tripiers
- 7 Préparation des volailles
- 8 Techniques de hachage et d'assaisonnement
- 9 Préparation des brochettes et grillades
- 10 Valorisation des pièces du quotidien

TECHNIQUES CHARCUTIÈRES & SAVOIR-FAIRE

- 11 Les bases de la charcuterie artisanale
- 12 Fabrication de pâtés et terrines
- 13 Jambons cuits : méthodes & qualité
- 14 Saucissons secs et saucisses artisanales
- 15 Produits à cuire : boudins et andouillettes
- 16 Rillettes et produits de conservation
- 17 Techniques de fumage et de cuisson
- 18 Optimisation du goût et de la texture
- 19 Maîtrise de l'hygiène en charcuterie
- 20 Innovation et nouveautés charcutières

PLATS CUISINÉS & OFFRE TRAITEUR

- 21 Développer une gamme de plats cuisinés
- 22 Recettes à forte marge et à forte rotation
- 23 Organisation de la production traiteur
- 24 Batch cooking et production en quantité
- 25 Conditionnement et conservation (DLC)
- 26 Étiquetage & info consommateurs
- 27 Vitrine traiteur attractive et rentable
- 28 Offres du jour et menus de la semaine
- 29 Snacking chaud : idées et organisation
- 30 Vente additionnelle & assortiments gagnants

ACCUEIL, CONSEIL & RELATION CLIENT

- 31 Accueil client : créer une expérience
- 32 Conseil et vente personnalisée
- 33 Argumentation et vente additionnelle
- 34 Fidélisation et expérience client
- 35 Gestion des réclamations et conflits
- 36 Techniques de communication efficaces
- 37 Mise en avant des produits en boutique
- 38 Développement du bouche-à-oreille
- 39 Vente en ligne et click & collect
- 40 Relation client multicanale

HYGIÈNE, QUALITÉ & TRAÇABILITÉ

- 41 Hygiène du personnel et bonnes pratiques
- 42 Nettoyage et désinfection des locaux
- 43 HACCP : principes et mise en œuvre
- 44 Maîtrise de la chaîne du froid
- 45 Traçabilité des viandes et préparations
- 46 Gestion des DLC et rotation des stocks
- 47 Allergènes : gestion et information
- 48 Contrôles et auto-contrôles qualité
- 49 Gestion des non-conformités
- 50 Prévention des toxi-infections alimentaires

GESTION & ORGANISATION DE L'ACTIVITÉ

- 51 Gestion des approvisionnements et stocks
- 52 Relations et négociation fournisseurs
- 53 Calcul des coûts et marges
- 54 Prix de revient et seuil de rentabilité
- 55 Gestion des inventus et démarques
- 56 Organisation et planification du travail
- 57 Management d'équipe au quotidien
- 58 Recrutement et intégration des collaborateurs
- 59 Motivation et fidélisation des équipes
- 60 Conduite de réunions et communication interne

RÈGLEMENTATION & RESPONSABILITÉS

- 61 Réglementation sanitaire boucherie-charcuterie
- 62 Réglementation sur l'étiquetage
- 63 Origine des viandes et information consommateur
- 64 Allégations, mentions et publicité
- 65 Responsabilités du boucher-charcutier
- 66 Assurance et gestion des risques
- 67 Sécurité au travail et prévention
- 68 Gestion des déchets et environnement
- 69 RGPD et protection des données clients
- 70 Éthique et responsabilité sociétale

MARKETING & DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

- 71 Construire son plan marketing annuel
- 72 Offres promotionnelles efficaces
- 73 Présentation et merchandising en vitrine
- 74 Animation commerciale en magasin
- 75 Développer sa clientèle entreprise
- 76 Communication locale et événements
- 77 Réseaux sociaux : stratégie gagnante
- 78 Création de contenus photo & vidéo
- 79 E-réputation et avis clients
- 80 Fidélisation et programmes de fidélité

INNOVATION & NOUVEAUX MARCHÉS

- 81 Tendances de consommation et attentes clients
- 82 Produits bio, locaux et circuits courts
- 83 Produits premium et montée en gamme
- 84 Sans gluten, sans lactose : opportunités
- 85 Snacking nomade et prêt-à-manger
- 86 Développement du rayon traiteur
- 87 Emballages innovants et éco-responsables
- 88 Démarche anti-gaspillage alimentaire
- 89 Nouvelles habitudes alimentaires
- 90 Veille concurrentielle et benchmark

PERFORMANCE & BIEN-ÊTRE

- 91 Gestion du stress et des périodes de rush
- 92 Organisation pour gagner du temps
- 93 Ergonomie du poste de travail
- 94 Prévention des TMS et gestes adaptés
- 95 Qualité de vie et équilibre pro/perso
- 96 Motivation et engagement durable
- 97 Fixation d'objectifs et suivi
- 98 Coaching et accompagnement personnalisé
- 99 Confiance en soi et posture professionnelle
- 100 Leadership positif et management bienveillant



AUDIT GRATUIT
de vos besoins
et de vos pratiques



PRISE EN CHARGE OPCO



ACCOMPAGNEMENT PAR UN COURTIER EN FORMATION

