



PRÉPARER ET VENDRE DE LA CHARCUTERIE

Formation certifiante

OBJECTIFS

Être capable de :

- Mettre en étalage les produits de Charcuterie
- Entretien des étalages des produits de Charcuterie
- Entretien des équipements, le matériel et les installations spécifiques
- Analyser la demande client
- Conseiller les clients
- Préparer les produits de Charcuterie

CONTENU DE LA FORMATION

Le contenu peut être adapté au public formé

- La charcuterie, de l'art et du cochon !
- Le glossaire de la charcuterie
- Dans le cochon tout est bon !
- Les familles de produits et leurs caractéristiques
- La réception et les contrôles des produits livrés
- Le stockage des produits
- L'implantation
- L'ouverture, la fermeture et l'organisation de la journée
- Les motivations du client
- Maîtriser les phases de l'entretien de vente
- La dégustation, argument de vente
- Savoir parler des produits

- HACCP
- Chaîne du froid
- Traçabilité

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les modalités peuvent être adaptées au public formé

- Séances à distance tutorées par un chargé de suivi (F/H)
- Mise en situation pratique
- Travaux en autonomie

CERTIFICATIONS

- Attestation de fin de formation

ÉVALUATIONS

Evaluation du déroulement de l'action
Evaluation des acquis de la formation

PRÉ REQUIS

Maîtriser les savoirs de base

PUBLIC VISÉ

Tout public
Ouverte aux personnes en situation de handicap

Modalités Pratiques

LIEU DE LA FORMATION

A distance

DATES DE LA FORMATION

Entrées et sorties permanentes

DURÉE DE LA FORMATION

15 h

COÛT PÉDAGOGIQUE

Prix : 525€
Possibilité de financement par le CPF (Compte Personnel de Formation)

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Prise de contact avec IFCDIS par
- Téléphone : 05 62 14 45 67
- Mail : contact@ifcdis.fr
- Site Internet : www.ifcdis.fr