



PRÉPARATION, SUIVI QUALITÉ ET EXPERTISE CHARCUTERIE

Formation certifiante

OBJECTIFS

Être capable de :

- Prendre et tenir le poste
- Mettre en œuvre les procédures et consignes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, propres au rayon charcuterie
- Mettre en valeur les produits en vitrine réfrigérée, sur l'étal ou en rayon
- Informier et conseiller le client sur le produit et son utilisation
- Prendre une commande
- Préparer et conditionner les produits
- Entretien et nettoyer le matériel, les meubles et le poste de travail

CONTENU DE LA FORMATION

Le contenu peut être adapté au public formé

LA CONNAISSANCE DES PRODUITS

- 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 VIE DU RAYON

- La réception et les contrôles des produits livrés
- Le stockage des produits
- L'implantation
- L'ouverture, la fermeture et l'organisation de la journée

L'HYGIENE

- HACCP
- Chaîne du froid
- Traçabilité

MENER UNE VENTE A LA CHARCUTERIE

- Les motivations du client
- Maîtriser les phases de l'entretien de vente
- La dégustation, argument de vente
- Savoir parler des produits

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