



BOUCHERIE - CHARCUTERIE ET PLATS PRÉPARÉS



PRÉSENTATION

En tant que préparateur-vendeur en boucherie et charcuterie, tu devras :

- Exposer les marchandises de façon attractive pour ensuite les vendre
- Accueillir le client et le conseiller sur les produits, leur provenance et la façon de les cuisiner
- Maîtriser les gestes techniques spécifiques aux produits : découpe et conditionnement
- Appliquer les règles de conservation et de stockage des produits vendus
- Participer à l'entretien du magasin (rangement des réserves)
- Etablir les commandes de réapprovisionnement
- Peser et emballer les marchandises
- Gérer les différentes phases de l'acte de vente en ayant une bonne connaissance de la marchandise et de la surface commerciale
- Connaître les prix, les coûts et les marges

DÉBOUCHÉS

Au terme de ta formation, tu pourras travailler :

- Dans la grande distribution
- Dans le commerce de détail
- Te perfectionner dans une technique propre à la vente ou à la boucherie-charcuterie

QUALITÉS

Pour être préparateur-vendeur en boucherie, tu dois :

- Etre respectueux des règles d'hygiène et de sécurité
- Etre résistant physiquement et prudent
- T'exprimer clairement, poliment et calmement



ENSEIGNEMENT

Type d'établissement :

Pas d'établissements à Bruxelles

Niveau d'études :

3^{ème} degré du secondaire
5-6P (Boucher-Charcutier)

Durée : 2 ans

Horaire :

Toujours en journée
(min.28p/semaine)

CEFA

Type d'établissement :

CEFA

Niveau d'études :

Article 45 (Préparateur en boucherie)
Article 49 (Boucher-charcutier)

Durée : 2 ans

Horaire : Cours en journée (1 à 2 jours)
en alternance avec apprentissage en
entreprise (3 à 4 jours)

FORMATION PME

Type d'établissement :

efp

Niveau d'études : Apprentissage
dès 15 ans

Durée : 3 ans

Horaire :

Cours en journée (1 à 2 jours) en
alternance avec l'apprentissage
en entreprise (3 à 4 jours)