

## BOUCHERIE



### OBJECTIFS

- ▶ Connaître les tendances du marché et identifier les attentes spécifiques des clients
- ▶ Maîtriser le GBPH (guide des bonnes pratiques d'hygiène) et le PMS (plan de maîtrise sanitaire)
- ▶ Gestion de la réglementation à l'affichage
- ▶ Maîtriser la qualité et les quantités de productions journalières en boucherie
- ▶ Appliquer les bonnes pratiques professionnelles permettant de garantir les résultats (satisfaction clients et résultats économiques)
- ▶ Gérer les spécificités techniques des gammes de produits (connaissance des familles de produits et des planches de découpe)
- ▶ Mettre en avant les gammes spécifiques et/ou saisonnières
- ▶ Dynamiser les ventes par l'animation commerciale et les techniques de vente additionnelles

### DU CONTENU OPÉRATIONNEL

#### LA GESTION DES PRODUCTIONS

- ▶ Les fabrications maison
- ▶ Les techniques de coupe
- ▶ La traçabilité matière
- ▶ La marche en avant
- ▶ Le respect des gammes de poids

#### SPÉCIALITÉS

- ▶ Cave de maturité
- ▶ Fabrications maison (carpaccio, marinades, saucisserie, rôtis, paupiettes...)

#### RENTABILITÉ DU RAYON

- ▶ Le cadencier de coupe (création et suivi)
- ▶ La maîtrise des prix de vente en fonction des rendements
- ▶ L'application des bonnes pratiques professionnelles au service de l'optimisation des pertes

