

PROGRAMME DE FORMATION — BOUCHERIE

Préparations bouchères et présentation en vitrine

Durée : 14 heures sur 2 jours	Tarif net : 840 € par participant Exonération de TVA art. 261, 4, 4° a CGI
Modalités : Présentiel en centre ou en intra-entreprise selon les conditions convenues.	Lieu : 40 rue de Valenciennes, 59500 Douai (ou intra-entreprise)
Délai d'accès : 14 jours à compter de la validation de la prise en charge, sous réserve des disponibilités.	Sanction : Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

1. Public visé et Prérequis

Public visé :	Bouchers, préparateurs, vendeurs, dirigeants et salariés participant à la fabrication ou à la présentation des produits en vitrine.
Prérequis :	Aucun prérequis déclaré. Le participant doit pouvoir respecter les consignes d'hygiène et de sécurité liées au poste de préparation.

2. Objectifs pédagogiques

- Réaliser différentes préparations bouchères artisanales.
- Développer la créativité et la mise en valeur des produits en vitrine.
- Respecter les règles d'hygiène, de température et de traçabilité.
- Adapter la production à la demande et réduire les pertes.

3. Méthodes pédagogiques, Moyens et Évaluation

Apports théoriques illustrés, échanges avec le formateur, études de cas et exercices d'application. Les formations métier intègrent des démonstrations et ateliers pratiques avec le matériel professionnel adapté. Les acquis sont vérifiés par questionnement, observation des gestes, productions réalisées et QCM final selon le programme. Le suivi est assuré par émargement et une satisfaction à chaud est recueillie.

4. Accessibilité et Accueil des personnes en situation de handicap

Les besoins liés à une situation de handicap sont étudiés avant l'inscription avec le référent handicap. Les adaptations réalisables sont définies selon le contenu, les équipements, les règles de sécurité et les contraintes du lieu de formation.

5. Programme détaillé et Déroulé pédagogique

Jour N°1– Préparations bouchères artisanales (7 h)

Horaire	Activité	Contenu & Déroulé	Supports	Évaluation
9h00 - 9h30	Accueil & rappel sécurité alimentaire	Présentation du formateur, objectifs du module, consignes EPI et hygiène.	Livret stagiaire, affiches HACCP	Observation
9h30 - 10h30	Bases des préparations bouchères	Typologie des produits transformés : brochettes, marinades, farces, cordons bleus, paupiettes.	Fiches recettes PPA, tableau	QCM oral
10h30 - 10h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
10h45 - 12h30	Atelier pratique 1 : réalisation de brochettes et marinades	Préparation, assaisonnement et montage de brochettes de bœuf, volaille, agneau. Gestion des pesées et coûts matière.	Poste individuel, ingrédients	Observation technique
12h30 - 13h30	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner
13h30 - 14h45	Atelier pratique 2 : farces et cordons bleus	Techniques de montage, ficelage et hygiène. Préparation de cordons bleus maison et farces fines.	Matériel de découpe, ficelle, farce	Observation directe
14h45 - 15h00	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
15h00 - 16h30	Création libre et innovation produit	Les stagiaires inventent une préparation originale (thème libre : barbecue, saison, terroir, etc.).	Plan de travail complet	Évaluation créative
16h30 - 17h00	Débriefing & bilan de la journée	Échanges sur les difficultés rencontrées, astuces et correction des gestes.	Fiche de progression	Auto-évaluation orale

Jour N°2 – Mise en valeur et présentation vitrine (7 h)

Horaire	Activité	Contenu & Déroulé	Supports	Évaluation
9h00 - 9h15	Accueil & révision rapide du jour 1	Rappel des règles d'hygiène et vérification du matériel.	Check-list hygiène	Observation
9h15 - 10h30	Décoration et organisation de la vitrine	Composition harmonieuse, rotation des produits, gestion de la température et des couleurs.	Photos vitrines, matériel de déco	Observation visuelle
10h30 - 10h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
10h45 - 12h15	Atelier pratique : montage de vitrine collective	Mise en place d'une vitrine complète (viandes rouges, volailles, préparations).	Vitrine réfrigérée	Observation collective
12h15 - 13h15	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner
13h15 - 14h30	Gestion des stocks et DLC	Enregistrement des produits, rotation, gestion des invendus, application des DLC.	Registres, étiquettes	Étude de cas pratique
14h30 - 14h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
14h45 - 16h00	Simulation client / vendeur	Jeu de rôle : argumentation, présentation produit, conseils de cuisson.	Scénario client	Observation orale et gestuelle
16h00 - 16h30	Évaluation finale & clôture	QCM de validation, bilan collectif et remise d'attestations PPA.	Fiches QCM, attestations	QCM + observation finale