



Métiers complémentaires de la boucherie :

charcuterie, salaison et traiteur

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaitre les métiers complémentaires de la boucherie
- ✓ Étudier le charcutier et le salaisonier
- ✓ Apprendre le métier de traiteur
- ✓ Maîtriser les enjeux respectifs et étudier les complémentarités

Programme :

Analyse des activités annexes

- Panorama des activités annexes
- Synergies entre les métiers :
 - Passerelles entre les fonctions (vente, fabrication, cuisine...)
 - Apports réciproques et zones de polyvalence

Le métier de charcutier et salaisonier

- Rôle dans la transformation artisanale : missions, responsabilités, connaissance des procédés
- Spécificités techniques et organisationnelles :
 - Maîtrise du temps, de la conservation et des conditions d'hygiène

Bases et techniques du traiteur

- Les fondamentaux du métier :
 - Contexte d'intervention : événements, restauration, services
 - Logistique, créativité et adaptabilité en situation réelle
- Typologie des prestations et attentes du public :
 - Publics visés : particuliers, entreprises, collectivités
 - Construire une offre cohérente : menu, qualité, quantité

Relations interprofessionnelles

- Construire des collaborations efficaces :
 - Articulation entre ateliers, magasins, équipes événementielles
 - Outils de communication interne et partage d'informations
- Vers une dynamique collective durable :
 - Répartition claire des rôles et valorisation des complémentarités
 - Instaurer une culture de coopération au service de la qualité



Nous contacter



Durée 7 h, 2 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 280 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU