

Vendeur en boucherie (H/F)

Saucisses, terrines, charcuteries et morceaux de viandes diverses nous sont proposés à la vente par des personnes qui, souvent, ne participent pas à leur conception ou leur découpage mais sont néanmoins capables de parfaitement nous renseigner à leur sujet.

.....

Si tu as envie de contribuer à la promotion de ces produits et de les proposer à la vente des clients, le métier de vendeur en boucherie s'offre à toi.

Dans les boucheries spécialisées, en tant que vendeur en boucherie, tu auras certes la mission de vendre les produits de viande et d'en assurer un service au client, mais également de préparer certaines spécialités destinées à la vente. Ainsi, le dressage de plats à base de viande et de charcuteries fera partie de tes tâches courantes. Tu devras savoir renseigner sur leurs modalités de stockage et leurs durées de conservation, ce qui implique aussi que tu connaisses et respectes les dispositions relatives à l'alimentation et à l'hygiène.

Si tu choisis d'exercer ce métier, tu pourras également être responsable de la promotion des articles de boucherie et de charcuterie dans l'entreprise, de l'entretien et de l'équipement du magasin, ainsi que du décor des étalages et des vitrines.

Tu devras être rapide dans le cadre de la vente des produits du magasin, et ce même en cas de grand afflux de clients. Néanmoins, il conviendra qu'en toutes circonstances, tu respectes le droit du client à un conseil professionnel et à un service accueillant. En tant que vendeur en boucherie, il importe que tu saches orienter le client en lui délivrant des recettes ou des conseils dans le cadre de ses achats en vue d'une fête de famille ou d'une soirée, par exemple.

Tu devras en outre être apte à délivrer les informations qui pourraient t'être demandées dans le domaine nutritionnel.



ACTIVITÉS ET TÂCHES

- + Présenter les divers assortiments de boucherie et de charcuterie
- + Préparer certaines spécialités de viande et de charcuterie destinées à la vente
- + Dresser des plats à base de viande et de charcuterie
- + Informer et conseiller les clients
- + Emballer les produits
- + Prendre et expédier des commandes

QUALITÉS ET PROFIL

- + Respecter les règles d'hygiène et de propreté
- + Disposer d'un caractère ouvert
- + Avoir le contact aisé
- + Être gentil et maîtriser parfaitement les règles de politesse
- + Savoir t'exprimer correctement
- + Avoir de bonnes facultés d'élocution
- + Disposer d'un sens subtil de l'odorat et du goût
- + Avoir un certain sens du commerce

FORMATION

Les diplômes préparant à la profession sont le DAP (Diplôme d'Aptitude Professionnelle).

FORMATION DAP

Les conditions d'accès minimales à la formation menant au DAP dans ce métier sont une 5e AD (d'adaptation) ou 45 modules en classe de 5e P (de préparation) et un avis favorable de la part du conseil de classe (décision de promotion).

La formation menant au DAP (diplôme d'aptitude professionnelle) dans cette profession s'étend sur 3 années. Elle est réalisée sous contrat d'apprentissage suivant la voie de formation dite « concomitante » :

- + se déroule donc d'une part dans une entreprise (formation pratique) et
- + d'autre part dans un lycée technique (formation théorique).



FORMATION

INDEMNITÉS D'APPRENTISSAGE (INDICE 855.62)

L'apprenti touche mensuellement une indemnité d'apprentissage de son patron formateur.

Règlement grand-ducal du 22 août 2019

1. déterminant les professions et métiers dans le cadre de la formation professionnelle
2. fixant les indemnités d'apprentissage dans les secteurs de l'artisanat, du commerce, de l'Horeca, de l'industrie, de l'agriculture et du secteur santé et social (INDICE 855.62)

FORMATIONS QUI MÈNENT AU DIPLÔME D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (DAP)

Brut:	Mensuel
Avant projet intégré intermédiaire:	713.16 €
Après projet intégré intermédiaire:	1075.69 €