



GRILLE D'ÉVALUATION

Obligatoire à compter du 4 janvier 2024

CQP Boucher - Bouchère

Code RNCP : 38251

Niveau : 3

Candidat (Toutes les informations sont **obligatoirement** à renseigner)

Nom de naissance (en majuscule et lisible) : _____

Nom d'usage ou marital du candidat (en majuscule et lisible) : _____

Prénom du candidat (en majuscule et lisible) : _____

Date de naissance : - - / - - / - - - - Homme Femme

Lieu de naissance : _____

Adresse mail personnelle du candidat : _____

Entreprise (Toutes les informations sont **obligatoirement** à renseigner)

Entreprise (enseigne et raison sociale) : _____

SIRET Entreprise : _____

Adresse du site : _____

Nom et fonction du référent sur le site : _____

Téléphone (ligne directe) : _____

Adresse mail : _____

Évaluateur (Toutes les informations sont **obligatoirement** à renseigner)

Nom et prénom : _____

Fonction : _____

Adresse mail : _____

Parcours

- Formation
- Validation d'acquis professionnels (VAP)
- Validation des acquis de l'expérience (VAE)
- Mixte (Formation + VAP ou VAE)

Dispositif

- Contrat de Professionnalisation (CP)
- Compte Personnel de Formation (CPF)
- Plan de développement des compétences
- Pro-A
- POE
- Conventionnement régional

Parcours professionnel du candidat (obligatoire)

A remplir par le candidat et joindre le CV (obligatoire)

Formation et expérience professionnelle :

Dernier(s) emploi(s) occupés y compris celui actuel	Entreprise	Ville	Dates/durée
Dernière expérience :			

→ Parcours de formation initiale et continue (hors parcours de formation conduisant au CQP)

Diplôme(s) ou titre(s)	Année d'obtention
Dernier diplôme :	

Intitulé de formation (non diplômante)	Organisme de formation ou formateur	Durée et dates de la formation

Vous présentez le CQP Boucher - Bouchère (à obligatoirement remplir par le candidat) :

→ Quelles sont vos motivations ?

→ Avez-vous un projet professionnel lié à l'obtention du CQP ?

→ Que souhaitez-vous ajouter pour vous présenter ?

Traitement de vos données personnelles dans le cadre de le RGPD (Règlement général sur la protection des données).

Les données à caractère personnel que vous avez bien voulu renseigner sur cette grille sont utilisées par l'organisme certificateur et conservées dans le strict cadre de la validation, du traitement et du suivi de votre CQP (notamment dans le cadre des obligations liées aux articles R.6113-15 et R.6113-17-1 à 4 du Code du travail).

Vos données à caractère personnel sont stockées soit dans nos bases de données soit dans celles de notre prestataire de service, lesquels sont situés au sein de l'Union Européenne.

Conformément à la réglementation applicable, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition, de limitation du traitement, d'effacement et de portabilité de vos données que vous pouvez exercer par courrier adressé à Secrétariat de la CPNEFP co/APDDS 1505, 12 rue Euler 75 008 PARIS. En cas de difficulté en lien avec la gestion de vos données personnelles, vous pouvez adresser une réclamation par courrier adressé à Secrétariat de la CPNEFP co/APDDS 1505, 12 rue Euler 75 008 PARIS ou auprès de la CNIL ou de toute autre autorité compétente.

Je soussigné(e) _____ déclare conformes et sincères les renseignements apportés dans ce dossier et demande certification de mes compétences pour l'obtention de tout ou partie du **CQP Boucher - Bouchère**.

Date et signature du candidat :

COMMENTAIRES DU FORMATEUR (OBLIGATOIRE)

A remplir par l'organisme de formation, si l'évaluation a été précédée d'un parcours de formation.

Joindre obligatoirement le parcours de formation précisant la durée totale.

Organisme de formation : _____

SIRET : _____

Avis du formateur sur l'implication du candidat et l'acquisition des savoirs durant son parcours de formation

Fait le : _____

Nom et prénom du formateur : _____

Adresse mail du référent au sein
de l'organisme de formation : _____

Signature du formateur :

A lire soigneusement avant chaque évaluation

PRESENTATION DE LA DEMARCHE

Ce document s'adresse aux évaluateurs des candidats au Certificat de Qualification Professionnelle **Boucher - Bouchère**.

Il précise, pour chaque bloc de compétences du référentiel du CQP, **leurs modalités et critères d'évaluation**. L'utilisation de cette grille et le respect de ces critères sont impératifs pour procéder aux évaluations, même s'il existe déjà des grilles d'évaluation au sein de l'entreprise. Il est en effet déterminant que chaque candidat au CQP soit **évalué dans les mêmes conditions et sur la base des mêmes éléments**, quelle que soit l'entreprise dans laquelle il travaille.

Les blocs de compétences composant le référentiel du CQP Boucher - Bouchère **peuvent être évalués – et validés – indépendamment les uns des autres**. Conformément à la réglementation en vigueur, les blocs de compétences obtenus sont acquis définitivement. À l'intérieur de chaque bloc, la validation partielle de compétences n'est pas possible. Aussi, les compétences maîtrisées au sein d'un bloc ne donneront pas lieu à validation partielle du bloc par le jury.

L'évaluation doit être **réalisée par bloc de compétences**, par l'évaluateur en entreprise :

- Soit à l'issue d'un **parcours de formation**
- Soit sans parcours de formation préalable, par **validation d'acquis** professionnels (VAP) ou par validation des acquis de l'expérience (VAE) ou par **l'obtention d'un autre CQP de la branche**.

Les grands principes de l'évaluation professionnelle

- **Réalisée par l'évaluateur**, sur la base des modalités et des critères définis par la branche et qui figurent dans la grille d'évaluation ci-après.
- **Réalisée par l'observation du candidat en situation réelle**. En complément, des **entretiens d'évaluation** permettront à l'évaluateur et au candidat de constater les compétences qui sont acquises et celles qui ne le sont pas. Le candidat doit **avoir été évalué en train d'exercer les activités correspondant aux différentes compétences du CQP**, et ce même s'il a suivi un module de formation correspondant aux compétences concernées. L'évaluation ne saurait en aucun cas se limiter à une simple appréciation d'ordre général de la part du responsable hiérarchique du candidat.
- **Préparée et programmée par l'évaluateur et le candidat**, elle fait l'objet d'une **restitution formelle**. Les évaluations des différents blocs de compétences peuvent avoir lieu à des périodes différentes, en fonction du parcours du candidat (temps de formation, périodes de mise en pratique en entreprise, ...).
- **Le candidat en situation de handicap bénéficiera d'une adaptation de son parcours d'évaluation**. Celle-ci fera l'objet d'un accord formalisé entre l'entreprise, l'évaluateur et le candidat.

CONSIGNES AVANT DE PROCEDER A TOUTE EVALUATION

L'échelle d'évaluation est construite de la manière suivante :

- 1 - Maîtrise parfaitement (pas d'erreur ou imprécision) ;
- 2 - A une bonne maîtrise (quelques erreurs ou imprécisions sans importance) ;
- 3 - Maîtrise de manière partielle (quelques erreurs ou imprécisions importantes) ;
- 4 - Présente des lacunes importantes (nombreuses erreurs ou omissions).

Le 1 étant la meilleure appréciation, le 4 entraînant automatiquement la non-validation du bloc.

- **Toutes les compétences doivent être évaluées (toutes les lignes renseignées). À défaut, le bloc de compétences concerné ne pourra pas être validé, entraînant automatiquement la non-validation du bloc.**
- **Un bloc de compétences ne pourra pas être validé par le jury dès lors que plus de 50% des critères d'évaluation sont identifiés comme "maîtrisés de manière partielle" (cotation 3 de l'échelle d'évaluation). Cela entraînera automatiquement la non-validation du bloc.**
- **Un bloc de compétences ne pourra pas être validé par le jury si au moins un des critères d'évaluation est identifié comme "présente des lacunes importantes" (cotation 4 de l'échelle d'évaluation). Cela entraînera automatiquement la non-validation du bloc.**

CONSIGNES APRES REALISATION DE L'EVALUATION

Une fois renseignée, la grille d'évaluation sera transmise par l'entreprise au secrétariat de la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi, qui réunira le jury paritaire, seul habilité à valider les compétences des candidats et à délivrer le CQP.

**Document à adresser au :
Secrétariat de la CPNEFP co/APDDS 1505
12 rue Euler 75008 Paris**

Documents à transmettre (accompagnés de la grille d'évaluation)

- ➔ Si parcours de formation (sur tout ou partie des blocs), joindre le **parcours de formation** précisant sa durée totale.
- ➔ Si validation d'acquis (sur tout ou partie des blocs), joindre le document de **synthèse du bilan des acquis professionnels**.
- ➔ Si validation des acquis de l'expérience (sur tout ou partie des blocs), joindre le **livret déclaratif et le livret de positionnement** avant le début de la formation.

Le référentiel de compétences du CQP Boucher - Bouchère

Bloc de compétences : Gérer la relation client

- Recevoir le client en appliquant les consignes du magasin afin de maintenir la qualité d'accueil, quel que soit le flux de clients.
- Informer le client sur les principales familles de produits et de services du magasin afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.
- Traiter les demandes clients jusqu'à la prise de congé du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.
- Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produit et de service disponibles dans le magasin afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.

Bloc de compétences : Mettre en rayon libre-service

- Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service en tenant compte de l'affluence client afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock.
- Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon libre-service afin que les informations de prix à disposition des clients soient à jour.
- Veiller à l'état marchand du rayon libre-service tout au long de la journée afin de faciliter la circulation des clients dans les rayons et l'accessibilité aux produits.
- Agir contre la démarque dans le respect des procédures du magasin afin de limiter les pertes de marchandises.

Bloc de compétences : Gérer les stocks en réserve

- Réaliser des opérations de comptage dans le respect des procédures en vigueur afin de connaître précisément les quantités de chaque produit en rayon et en stock.
- Suivre les entrées et sorties de stock en utilisant les outils de gestion du magasin afin d'alerter pour éviter les ruptures de stock ou les surstocks.
- Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de faciliter et de sécuriser l'accès aux stocks.
- Entretien du matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes du magasin afin de maintenir en état la réserve.

Bloc de compétences : Transformer des viandes

- Préparer l'espace et les outils de travail afin de découper les viandes efficacement et dans le respect des normes d'hygiènes et commerciales.
- Nettoyer son espace et les outils de travail après utilisation dans le respect des normes d'hygiène afin de laisser un environnement de travail propre.
- Découper les différents morceaux de viande selon les règles du magasin afin de proposer des produits de qualité et conformes aux attendus de l'enseigne.
- Mettre en œuvre des recettes afin de transformer les morceaux de viande en produits finis et conditionnés.

Bloc de compétences : Vendre des produits de boucherie

- Mettre en œuvre des recettes afin de transformer les morceaux de viande en produits finis et conditionnés.
- Entretien de l'étalage de produits de boucherie de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.
- Entretien des équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon boucherie lors de la prise et de la levée de poste afin de garantir la sécurité alimentaire.
- Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin
- Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits de boucherie en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat.
- Préparer les produits de boucherie en respectant les demandes clients et consignes du magasin afin de conclure la vente
- Prendre la commande d'un client afin de préparer un produit sur mesure.

GRILLE D'ÉVALUATION

Bloc de compétences : Gérer la relation client

I/ Grille d'évaluation à remplir par l'évaluateur

(A remplir à l'issue de l'évaluation ; cocher les cases en fonction du code d'évaluation décrit au-dessus du tableau. Toutes les lignes sont à remplir)

Echelle d'évaluation

- 1 - Maîtrise parfaitement (pas d'erreur ou imprécision) ;
- 2 - A une bonne maîtrise (quelques erreurs ou imprécisions sans importance) ;
- 3 - Maîtrise de manière partielle (quelques erreurs ou imprécisions importantes) ;
- 4 - Présente des lacunes importantes (nombreuses erreurs ou omissions)

1	2	3	4
Toutes les lignes sont à remplir			

Recevoir le client en appliquant les consignes de l'établissement afin de maintenir la qualité d'accueil, quel que soit le flux de clients.

La tenue et la présentation du candidat sont conformes aux consignes de l'établissement (tenue vestimentaire, tenue de travail, posture, présentation générale, vocabulaire utilisé...).				
Le candidat applique les techniques d'accueil de l'établissement et adapte sa communication au client. Les règles de politesse et de courtoisie sont appliquées de l'accueil à la prise de congé du client.				
L'accueil est personnalisé pour s'adapter aux besoins des clients.				

Informé le client sur les principales familles de produits et de services de l'établissement afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.

Les informations délivrées sur les produits et les services de l'établissement sont claires et justes.				
L'attention du client est attirée vers les produits nouveaux ou en promotion ainsi que vers des produits complémentaires en ayant connaissance des opérations commerciales de l'enseigne.				
Le contexte et l'environnement du site de travail de l'établissement sont identifiés et bien appréhendés (fonction des différents espaces du magasin, place de ce dernier dans son environnement, etc.).				
Les stratégies et les politiques commerciales de l'établissement sont identifiées, peuvent être expliquées et mises en valeur auprès des clients.				

Traiter les demandes clients jusqu'à la prise de congé du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.

Les demandes des clients sont reçues, analysées et traitées avec bienveillance et attention.				
Les questions posées au client permettent d'obtenir les informations nécessaires à l'identification de son besoin et de ses attentes (origine du problème reporté, raisons de la demande...).				
Les différentes possibilités d'intervention sont identifiées (orientation vers l'interlocuteur compétent, proposition d'un produit de remplacement...) et proposées en prenant en compte l'attitude du client (mécontentement) et les enjeux de fidélisation du client.				
Si l'objet de la demande est en dehors du champ d'action du candidat, l'interlocuteur adapté à la situation (un responsable ou supérieur hiérarchique par exemple) est contacté et informé rapidement.				

L'attitude adoptée et les arguments apportés face à un client exprimant un mécontentement permettent de traiter efficacement la situation : écoute, empathie, ton calme, voix posée, mise à l'écart du client mécontent, dans la mesure du possible.				
En cas de conflit, l'image de l'établissement et la relation de confiance avec le client sont préservées.				
Les solutions proposées sont adaptées à la situation rencontrée et conformes aux procédures en vigueur.				
Les réponses données sont complètes, apportent satisfaction au client et permettent de clôturer la relation.				
Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles dans l'établissement afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.				
Une phase d'écoute du client permet d'identifier son besoin.				
Les produits proposés au client tiennent compte de ses besoins et attentes, même en cas de substitution de produits.				
Les arguments utilisés lors de la présentation des produits tiennent compte des remarques du client.				
L'attention du client est attirée vers les produits nouveaux ou en promotion ainsi que vers des produits complémentaires (à l'exception du drive).				
Les clients qui en ont besoin sont identifiés puis accompagnés dans l'utilisation des services et technologies de l'établissement (prise en main des scannettes, utilisation des comptes de fidélité...) (à l'exception du drive).				

Pour chaque colonne, totaliser le nombre de croix ➔

--	--	--	--

	Oui	Non
Le bloc de compétences « Gérer la relation client » est maîtrisé		

II/ Commentaires obligatoires de l'évaluateur

Points forts :

Points à améliorer :

III/ Remarques complémentaires

Évaluation réalisée le :

Nom et signature de l'évaluateur :

Signature du candidat :

Bloc de compétences : Mettre en rayon libre-service

I/ Grille d'évaluation à remplir par l'évaluateur

(A remplir à l'issue de l'évaluation ; cocher les cases en fonction du code d'évaluation décrit au-dessus du tableau.
Sauf mention contraire, toutes les lignes sont à remplir)

Echelle d'évaluation

- 1 - Maîtrise parfaitement (pas d'erreur ou imprécision) ;
- 2 - A une bonne maîtrise (quelques erreurs ou imprécisions sans importance) ;
- 3 - Maîtrise de manière partielle (quelques erreurs ou imprécisions importantes) ;
- 4 - Présente des lacunes importantes (nombreuses erreurs ou omissions)

1	2	3	4
Toutes les lignes sont à remplir			

Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service en tenant compte de l'affluence client afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock.				
Les produits sont positionnés dans le rayon au niveau des balisages dédiés en tenant compte du niveau de fragilité du produit (précaution dans la manipulation pour certains produits) selon le plan d'implantation du magasin.				
Le choix du matériel utilisé est adapté aux produits à implanter et à la zone d'implantation. La zone d'implantation est balisée.				
Les règles permettant d'assurer la sécurité physique des personnes sont respectées.				
Les produits sont mis en valeur de manière attractive et originale en fonction de leur nature. Les actions promotionnelles sont aussi mises en avant en utilisant les outils de communication à disposition.				
Des propositions de mise en valeur des produits sont formulées et partagées avec l'équipe.				
Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon libre-service afin que les informations de prix à disposition des clients soient à jour.				
Les produits sont étiquetés et balisés de façon claire et informative selon la réglementation (prix, promotion, origine, qualité, produit bio, etc.).				
La concordance entre le balisage, les prix étiquetés et l'appel-prix caisse est contrôlée selon les procédures du magasin.				
Les anomalies sont identifiées et un responsable ou supérieur hiérarchique est alerté.				
Les promotions ponctuelles sont mises en avant de manière claire et lisible selon la stratégie commerciale du magasin.				
Les outils d'étiquetage (numériques ou manuels) sont utilisés conformément aux procédures du magasin.				
Veiller à l'état marchand du rayon libre-service tout au long de la journée afin de faciliter la circulation des clients dans les rayons et l'accessibilité aux produits.				
Le niveau de remplissage des rayons et leur rangement sont contrôlés tout au long de la journée et permettent d'émettre des propositions d'implantation au responsable ou supérieur hiérarchique.				
La fréquence des contrôles est adaptée aux procédures du magasin et au flux de clients constaté et attendu.				
Les produits non conformes à la vente (détériorés, périmés...) ou mal rangés sont identifiés et les mesures correctives sont appliquées selon les procédures définies (retrait du rayon...). Si besoin, un responsable hiérarchique est alerté.				

Les anomalies (rupture de stock, un problème de propreté ou de sécurité...) sont signalées à un responsable ou supérieur hiérarchique.				
Les emballages, équipements et matériels (cartons, palettes...) sont rangés selon les procédures du magasin.				
Agir contre la démarque dans le respect des procédures de l'établissement afin de limiter les pertes de marchandises.				
Les mesures identifiées dans le cadre des stratégies de lutte contre la démarque sont appliquées (tenue du cahier de démarque, enregistrement de la casse, des écarts prix, pesage et enregistrement des produits ne pouvant être vendus...).				
Les règles du magasin relatives à la diminution des déchets (recyclage, dons, revalorisation...) sont appliquées.				
Les responsables ou supérieurs hiérarchiques sont alertés en cas de dysfonctionnement constaté ou de points sensibles liés à la démarque inconnue.				
La démarque et ses différentes sources sont enregistrées selon les procédures du magasin (outils informatique, cahier de démarques, etc.).				
Des propositions visant à limiter la démarque peuvent être proposées au responsable ou au supérieur hiérarchique le cas échéant.				

Pour chaque colonne, totaliser le nombre de croix →

--	--	--	--

	Oui	Non
Le bloc de compétences « Mettre en rayon libre-service » est maîtrisé		

II/ Commentaires obligatoires de l'évaluateur

Points forts :

Points à améliorer :

III/ Remarques complémentaires

Évaluation réalisée le :

Nom et signature de l'évaluateur :

Signature du candidat :

Bloc de compétences : Gérer les stocks en réserve

I/ Grille d'évaluation à remplir par l'évaluateur

(A remplir à l'issue de l'évaluation ; cocher les cases en fonction du code d'évaluation décrit au-dessus du tableau. Sauf mention contraire, toutes les lignes sont à remplir)

Echelle d'évaluation

- 1 - Maîtrise parfaitement (pas d'erreur ou imprécision) ;
- 2 - A une bonne maîtrise (quelques erreurs ou imprécisions sans importance) ;
- 3 - Maîtrise de manière partielle (quelques erreurs ou imprécisions importantes) ;
- 4 - Présente des lacunes importantes (nombreuses erreurs ou omissions)

1	2	3	4
Toutes les lignes sont à remplir			

Réaliser des opérations de comptage dans le respect des procédures en vigueur afin de connaître précisément les quantités de chaque produit en rayon et en stock.			
Les procédures et consignes en vigueur dans l'établissement pour la réalisation des opérations de comptage sont respectées.			
Les logiciels et/ou outils de comptage de l'établissement (numériques ou papiers) sont utilisés et permettent de renseigner l'état des stocks.			
Les écarts de comptage et anomalies sont identifiés et consignés. Un responsable ou un supérieur hiérarchique est alerté.			
Suivre les entrées et sorties de stock en utilisant les outils de gestion de l'établissement afin d'alerter pour éviter les ruptures de stock ou les surstocks.			
Les stocks sont mobilisés et consultés en fonction des consignes de l'établissement et en utilisant les outils mis à disposition.			
Les entrées et sorties de stock de la réserve vers les rayons sont ordonnancées selon les procédures de l'établissement (automatiquement ou manuellement).			
Les outils de suivi et de gestion des flux (numériques ou papiers) sont utilisés en respectant leurs modes de fonctionnement. Le manager ou le responsable hiérarchique est alerté en cas de dysfonctionnement.			
Les risques de rupture et de surstocks sont identifiés et un responsable ou un supérieur hiérarchique est alerté.			
Les produits, notamment alimentaires, sont tracés selon les procédures de l'établissement. Leur rotation permet de garantir la fraîcheur et la sécurité alimentaire.			
Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de faciliter et de sécuriser l'accès aux stocks.			
Les produits en stock sont triés et rangés dans les espaces disponibles et réservés selon les protocoles de l'établissement.			
Le rangement des produits permet leur identification et leur accès.			
Les caractéristiques des produits (produits dangereux, fragiles, sensibles, frais...) sont prises en compte pour identifier les modalités et conditions de stockage à respecter.			
Les consignes de rangement et les règles d'hygiène et de sécurité (alimentaire, physique, gestes et postures) de l'établissement sont respectées.			

La qualité et la fraîcheur des produits en réserve sont évaluées et les produits non conformes aux normes de l'établissement sont signalés.				
La circulation dans la réserve est préservée.				
Les conditions problématiques de stockage sont identifiées et des mesures correctives sont appliquées. Si nécessaire, un interlocuteur compétent (technicien, responsable, supérieur hiérarchique...) est alerté.				
Les emballages sont triés et jetés selon les consignes de l'établissement.				
Entretien le matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes de l'établissement afin de maintenir en état la réserve.				
La réserve et le matériel sont nettoyés en utilisant les produits appropriés et en respectant les protocoles de nettoyage de l'établissement.				
Les premiers niveaux d'entretien du matériel sont réalisés selon les procédures de l'établissement.				
Les règles d'utilisation et de rangement du matériel sont respectées.				
Tout dysfonctionnement de matériel est identifié. Un responsable ou un interlocuteur compétent (technicien, responsable, supérieur hiérarchique...) est alerté.				

Pour chaque colonne, totaliser le nombre de croix ➔

--	--	--	--

	Oui	Non
Le bloc de compétences « Gérer les stocks en réserve » est maîtrisé		

II/ Commentaires obligatoires de l'évaluateur

Points forts :

Points à améliorer :

III/ Remarques complémentaires

Évaluation réalisée le :

Nom et signature de l'évaluateur :

Signature du candidat :

Bloc de compétences : Transformer des viandes

I/ Grille d'évaluation à remplir par l'évaluateur

(A remplir à l'issue de l'évaluation ; cocher les cases en fonction du code d'évaluation décrit au-dessus du tableau. Sauf mention contraire, toutes les lignes sont à remplir)

Echelle d'évaluation

- 1 - Maîtrise parfaitement (pas d'erreur ou imprécision) ;
- 2 - A une bonne maîtrise (quelques erreurs ou imprécisions sans importance) ;
- 3 - Maîtrise de manière partielle (quelques erreurs ou imprécisions importantes) ;
- 4 - Présente des lacunes importantes (nombreuses erreurs ou omissions)

1	2	3	4
Toutes les lignes sont à remplir			

Préparer l'espace et les outils de travail afin de découper les viandes efficacement et dans le respect des normes d'hygiènes et commerciales.				
La tenue professionnelle est portée de façon à respecter les normes d'hygiène.				
Le niveau de propreté du plan de travail, des outils ainsi que les conditions de conservation des aliments sont contrôlés au regard des normes d'hygiène.				
Les couteaux sont affutés pour faciliter la découpe des viandes.				
Les outils sont choisis au regard des opérations à réaliser et en prenant en compte leurs spécificités (type de viande, type de découpe...).				
Les produits sont récupérés dans les réserves en respectant les procédures du magasin. Les procédures de traçabilité des produits utilisés sont mises en œuvre.				
Nettoyer son espace et les outils de travail après utilisation dans le respect des normes d'hygiène afin de laisser un environnement de travail propre.				
Le plan de travail et les outils sont nettoyés et désinfectés après utilisation selon les normes d'hygiène et le plan de nettoyage du magasin.				
Les produits utilisés pour le nettoyage sont appropriés et le protocole de nettoyage est respecté.				
Les produits sont rangés après utilisation en respectant les consignes de conservation spécifiques aux produits (étiquetage...). Les produits nécessitant des conditions de conservation spécifiques sont rangés dans des espaces appropriés (produits frais dans les chambres froides, produits fragiles et produits dangereux en sécurité...).				
Les procédures de traçabilité des produits utilisés sont mises en œuvre.				
L'entretien préventif du matériel est effectué.				
Les dysfonctionnements de matériels sont signalés à un supérieur hiérarchique.				
Découper les différents morceaux de viande selon les règles du magasin afin de proposer des produits de qualité et conformes aux attendus de l'enseigne.				
Les carcasses sont fendues et préparées sur au moins une espèce de viande.				

Les produits sont découpés et les opérations de désossage (ablation d'une partie ou de la totalité des os des morceaux concernés) sont réalisées sur au moins une espèce de viande.				
Les produits sont levés et les morceaux séparés en respectant les espaces naturels.				
Les produits sont parés (ablation des graisses en excès, des cartilages résiduels et tendons) selon les morceaux et leur destination culinaire.				
Les produits sont épluchés (ablation des aponévroses et membranes) et particulièrement dans les morceaux à cuisson rapide.				
Les techniques d'habillage des volailles sont appliquées (étirer, éliminer les sicots, éviscérer, parer, ficeler).				
Les règles de sécurité sont respectées lors de l'utilisation des outils de découpe et de transformation des viandes (couteaux, hachoir, trancheuse, etc.).				
Mettre en œuvre des recettes afin de transformer les morceaux de viande en produits finis et conditionnés.				
Les fiches-recette et fiches techniques et les consignes de préparation des produits sont respectées.				
Les morceaux de viande sont tranchés ou coupés en pièces individuelles régulières dans le respect des fiches-recette et des normes de sécurité.				
Les mélanges simples comprenant une ou plusieurs viandes avec un assaisonnement sont réalisés en respectant les dosages et étapes indiquées sur les fiches-recettes.				
Les morceaux de viande sont ficelés.				
Le désouidage est réalisé.				
Les règles de sécurité sont respectées lors de l'utilisation des outils de découpe et de transformation des viandes.				

Pour chaque colonne, totaliser le nombre de croix ➔

--	--	--	--

	Oui	Non
Le bloc de compétences « Transformer des viandes » est maîtrisé		

II/ Commentaires obligatoires de l'évaluateur

Points forts :

Points à améliorer :

III/ Remarques complémentaires

Évaluation réalisée le :

Nom et signature de l'évaluateur :

Signature du candidat :

Bloc de compétences : Vendre des produits de boucherie

I/ Grille d'évaluation à remplir par l'évaluateur

(A remplir à l'issue de l'évaluation ; cocher les cases en fonction du code d'évaluation décrit au-dessus du tableau. Sauf mention contraire, toutes les lignes sont à remplir)

Echelle d'évaluation

- 1 - Maîtrise parfaitement (pas d'erreur ou imprécision) ;
- 2 - A une bonne maîtrise (quelques erreurs ou imprécisions sans importance) ;
- 3 - Maîtrise de manière partielle (quelques erreurs ou imprécisions importantes) ;
- 4 - Présente des lacunes importantes (nombreuses erreurs ou omissions)

1	2	3	4
Toutes les lignes sont à remplir			

Mettre en étalage les produits de boucherie en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.				
Le plan d'implantation et les règles de présentation des produits de boucherie sont respectés.				
Un état des besoins du rayon est établi et permet de n'amener que les produits nécessaires.				
Les produits de boucherie sont mis en valeur et théâtralisés par exemple en fonction de leur nature (conditions d'élevage, origine des produits...).				
Les caractéristiques des produits et les promotions sont mises en avant dans le rayon.				
Le balisage réglementaire et informatif est appliqué en mettant en avant par exemple les caractéristiques des produits de boucherie (catégorie de produit, provenance...).				
La chaîne du froid lors des manipulations de produits de boucherie pour la mise en rayon et la fermeture du rayon est respectée.				
Les procédures de traçabilité des produits utilisés sont mises en œuvre.				
Entretenir l'étalage de produits de boucherie de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.				
La qualité des produits de boucherie proposés est évaluée régulièrement et respecte les conditions de présentation et standards qualité du point de vente.				
Les règles de rotation des produits de boucherie sont réalisées en respectant les consignes du magasin.				
Les relevés de température sont réalisés dans le respect des procédures en vigueur et permettent d'identifier des actions correctives.				
Les produits de boucherie non conformes à la vente sont identifiés et retirés selon les procédures de l'enseigne. Les informations relatives aux non-conformités ou aux difficultés constatées dans le rayon sont transmises à l'équipe selon les procédures du magasin.				
La passation d'information est réalisée et permet d'assurer le relai des équipes. Les informations clés sont identifiées et transmises.				
Les règles d'hygiène spécifiques au rayon boucherie sont respectées (HACCP notamment).				
Entretenir les équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon boucherie lors de la prise et de la levée de poste afin garantir la sécurité alimentaire.				
Les règles d'hygiène et de sécurité dans sa tenue professionnelle sont respectées.				

Les dysfonctionnements matériels sont identifiés et la procédure en vigueur pour les signaler est respectée.				
Les consignes de nettoyage et d'entretien du matériel du rayon sont respectées.				
Les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur pour l'ouverture et la fermeture du rayon sont respectées.				
Le plan de nettoyage et de désinfection du rayon est appliqué et respecté.				
Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin.				
Le questionnaire utilisé permet au client de s'exprimer (questions ouvertes, attitude d'ouverture face au client, écoute active...).				
Les échanges avec le client permettent de définir le profil du client.				
La durée de l'échange est adaptée au temps disponible, au flux de clients et aux besoins du client.				
Les besoins ou la demande du client sont bien reformulés.				
Les commandes clients sont enregistrées en fournissant des informations adaptées sur les produits et les délais de préparation.				
Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits de boucherie en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat.				
Les familles, variétés et caractéristiques principales des produits de boucherie sont appréhendées et permettent d'informer les clients.				
Le choix des produits de boucherie proposés tient compte de l'analyse du besoin et de la politique commerciale du magasin.				
Les argumentaires de vente tiennent compte du besoin client et s'appuient sur les caractéristiques du produit de boucherie (provenance, associations...).				
Les remarques et observations du client sont prises en compte et permettent de personnaliser les argumentaires de vente. Des réponses sont apportées aux objections du client.				
Les informations et conseils délivrés aux clients sont adaptés aux besoins et attentes du client (sur la conservation, les associations avec d'autres produits...)				
Des produits additionnels, complémentaires ou de substitution répondant aux besoins du client et aux opérations commerciales en cours sont proposés.				
Les prix des produits, les promotions et les avantages des programmes fidélité sont présentés aux clients.				
La dégustation de produits est proposée aux clients dans le respect des conditions définies dans le magasin.				
Préparer les produits de boucherie en respectant les demandes clients et consignes du magasin afin de conclure la vente				
Le matériel utilisé est approprié aux préparations à réaliser. Les consignes d'utilisation du matériel sont respectées.				
Les techniques de découpe de produits de boucherie sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.				
Les pertes des produits sont minimisées.				
Les demandes clients (nature, quantité, poids) sont respectées.				
Les pesées permettent de préparer la quantité attendue de produits de boucherie en utilisant les outils adaptés selon les procédures du magasin (utilisation des balances...).				

Le choix des conditionnements et emballages est adapté à la nature du produit, à la quantité et aux consignes et fiches-produit du magasin.				
L'étiquetage et le balisage du produit sont réalisés.				
La chaîne du froid lors des manipulations de produits de boucherie pour la préparation est respectée.				
Prendre la commande d'un client afin de préparer un produit sur mesure.				
Les produits disponibles à la commande sont présentés en détail aux clients (types, quantité, prix).				
Les produits les plus adaptés aux besoins des clients sont proposés.				
Les commandes des clients sont enregistrées de manière claire et précise (produits, quantités, date, nom des clients, contact).				
Les clients sont contactés en cas de problème avec leurs commandes (ingrédients indisponibles, retard, etc.).				
La commande est remise aux clients à la date de livraison.				
Les produits livrés correspondent exactement aux commandes des clients.				

Pour chaque colonne, totaliser le nombre de croix →

--	--	--	--

	Oui	Non
Le bloc de compétences « Vendre des produits de boucherie » est maîtrisé		

II/ Commentaires obligatoires de l'évaluateur

Points forts :

Points à améliorer :

III/ Remarques complémentaires

Évaluation réalisée le :

Nom et signature de l'évaluateur :

Signature du candidat :