

## Améliorer ses marges en boucherie grâce au logiciel de gestion interactive BouGTMarges

**Lundi 25 novembre 2024**

*Cette formation est destinée aux professionnels de la boucherie en charge ou en appui de la gestion financière de l'entreprise, souhaitant maîtriser l'outil de gestion informatique dédié établir les prix de vente permettant une rentabilité optimum de leurs produits*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	175 € HT/Pers.	Cécile HERVALET, Formatrice, Contrôleuse de gestion	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37, Boulevard Sout 75012 Paris



### Objectifs

- Savoir pratiquer un rendement sur la viande de bœuf, veau, agneau, porc
- Ajuster ses prix de vente en fonction de l'évolution des prix d'achat de la viande
- Maîtriser un tableau de bord avec des indicateurs uniques à la boucherie



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention des formateurs en face à face avec participation active des stagiaires.
- Mise à disposition d'une salle informatique et exemple pratique via un logiciel de gestion dédié à la boucherie



### Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Formation validée par un certificat et une attestation.
- Questionnaire à froid.

### Nous contacter

**Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09** [barbara.lenoble@ensmv.org](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

**Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08** [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)



### Contenu pédagogique

- Les pertes liées au travail de la carcasse après achat
- Le pourcentage vendu de la carcasse par rapport au poids d'origine.
- L'exsudat et la dessiccation des différents types de viande
- Les pourcentages de perte par espèce
- Les facteurs ayant une incidence sur le prix de la viande
- Les coûts de production et l'impact de leur évolution.
- La mise en place et le suivi d'un tableau de bord et d'indicateurs spécifiques à l'activité de boucherie
- Les taux de marge et taux de marque en boucherie

### LES REALISATIONS PENDANT LE STAGE

- Réalisation d'un rendement sur une pièce de bœuf, veau, agneau, porc
- Mise en pratique sur le logiciel gestion boucherie
- Simulations liées aux marges : comment réagir à une augmentation des coûts liées à la viande
- Augmenter les prix de vente
- Baisser le taux de marge
- Se donner un nouvel objectif de marge par animal

