

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

**Lundi 23 mars 2026**

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser le logiciel de gestion informatique BouGTMarges pour établir les prix de vente et optimiser la rentabilité 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.	Stéphane FRADIN, Formateur Directeur Administratif et Financier	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37, Boulevard Soult 75012 Paris



### Objectifs

- **Apprendre à calculer et analyser les rendements des produits de boucherie** en utilisant le logiciel pour optimiser les coûts.
- **Ajuster les prix de vente** en fonction des données fournies par le logiciel pour maximiser la rentabilité et améliorer les marges.
- **Maîtriser l'utilisation du tableau de bord du logiciel pour une gestion efficace**, incluant le suivi des performances, l'analyse des coûts et la prise de décision.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Interventions en face à face du formateur**, favorisant la participation active des stagiaires.
- Mise à disposition d'une **salle informatique**, avec **exercices pratiques** sur un logiciel de gestion dédié à la boucherie.
- **Remise d'un dossier pédagogique** à chaque stagiaire pour accompagner l'apprentissage du logiciel.



### 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 liés à la viande
- Augmenter les prix de vente
- Baisser le taux de marge
- Se donner un nouvel objectif de marge par animal

