

# Manager d'Établissement Marchand

"Pour se donner toutes les chances de manager à terme une boucherie"

## Objectifs

Acquérir les connaissances périphériques au cœur de métier de boucher, pour piloter un commerce en tant qu'adjoint de direction.

### CONTENU DE LA FORMATION

#### Mercatique

Analyser l'environnement de l'unité marchande.  
Appréhender le système d'information mercatique et la mise en place d'une information permanente dans un environnement omni canal.  
Comprendre le rôle de la distribution dans l'environnement concurrentiel et l'importance de l'adaptation mercatique.  
Appréhender le fonctionnement et l'importance de la relation client, en face à face et en ligne.

#### Gestion commerciale

Elaborer une offre commerciale adaptée à la clientèle et concevoir un espace commercial attractif et fonctionnel.  
Evaluer la place de la logistique et des approvisionnements et appliquer les techniques de gestion des stocks.

#### Gestion comptable, administrative, financière

Comprendre et savoir analyser des documents de synthèse du bilan et compte de résultat pour prendre des décisions. Connaître et appliquer les calculs commerciaux indispensables. Mesurer les écarts constatés par rapport aux objectifs. Evaluer les performances et construire un tableau de bord.

#### Droit social et du travail

Maîtriser l'impact du contrat de travail lors du recrutement et sur le management.  
Acquérir la maîtrise de la gestion du temps de travail du salarié en respectant et intégrant la réglementation.  
Comprendre l'intérêt du règlement intérieur et apprécier l'opportunité d'une sanction disciplinaire. Prendre en compte la présence des représentants du personnel.

#### Communication

Connaître les règles permettant de communiquer clairement avec son environnement (expression écrite et orale). Maîtriser les méthodes génératrices d'une dynamique de groupe.

#### Management et ressources humaines

Cerner les éléments permettant de se situer dans l'environnement professionnel et identifier son rôle au regard de sa mission et de ses objectifs.  
Intégrer les méthodes nécessaires à l'organisation, la gestion et la motivation de son équipe.

### CRITÈRES D'ADMISSION



Être titulaire d'un Brevet Professionnel (BP) ou CQP technicien boucher artisanal



### DURÉE

525h de formation réparties sur 15 semaines à l'ENSMV



### NIVEAU

Permet d'obtenir un niveau Bac +2 permettant de postuler à la licence professionnelle commerce distribution parcours Commerce Boucher Manager



### STATUTS

- Contrat de professionnalisation
- Transition Pro
- Contrat d'apprentissage

Cette formation est inscrite au RNCP : code 41853 en partenariat avec ISFFEL

Prochaine rentrée : septembre



Pour les candidat(e)s venant de province nous disposons de solutions d'hébergement et de restauration en pension complète