Manager d'Etablissement Marchand

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

Objectifs

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

CONTENU DE LA FORMATION

MARKETING & RELATION CLIENT — 96 heures

- Les études de marché et la segmentation de la demande
- Environnement commercial, cadre juridique et distribution
- La gestion de la relation client
- Participer à l'amélioration de l'expérience client
- L'économie circulaire (vracs, reconditionné, seconde main)
- Marketing et e-marketing

GESTION COMMERCIALE DES PRODUITS DE L'ÉTABLISSEMENT MARCHAND — 56 heures

- Marchandisage physique et omni canal
- La gestion des stocks
- Gérer l'approvisionnement

GESTION COMPTABLE, ADMINISTRATIVE ET FINANCIÈRE — 80 heures

- Le bilan
- Le compte de résultat prévisionnel
- Le résultat, l'activité et l'analyse de l'univers marchand
- Les outils de gestion et les calculs commerciaux
- Contribuer à la performance commerciale et à la rentabilité
- Prévision et gestion des marges en boucherie
- Suivi de dossier

MANAGEMENT RELATIONNEL ET RH — 96 heures

- Les bases du management
- Le management opérationnel
- Le management individuel
- Planifier et coordonner l'activité de l'équipe et de son périmètre
- Animer et stimuler l'équipe
- Gestion des risques
- Contribuer au recrutement et à l'intégration
- Le plan de formation et la formation des collaborateurs
- L'évaluation du personnel
- Suivi de dossier

DROIT SOCIAL ET DU TRAVAIL — 24 heures

- L'embauche / le départ du salarié
- Le suivi du salarié (les conditions de travail) et les relations collectives
- Le handicap : normes, obligations

INFORMATIQUE — 28 heures

- L'environnement informatique et outils bureautiques
- La gestion des CRM et la cybersécurité
- L'IA au service du manager

PROFESSIONNALISATION — 88 heures

CRITÈRES D'ADMISSION

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

DURÉE

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

FINANCEMENT

- Sur plan développement des compétences (PDC) pour salariés en poste
- En contrat de professionnalisation/ En contrat d'apprentissage

A SAVOIR POUR 2027

Pour les financements PDC et contrats pro :
Sur des fonds spécifiques (sans impacter le budget de l'entreprise)

Prise en charge à 100 % du cout pédagogique et des frais annexes (déplacements, hébergement, restauration).

Remboursement à l'employeur du temps passé par l'apprenant en formation:

- 15 € par heure dans la limite de 7875 € si PDC
- 10 € par heure dans la limite de 5250 € si contrat pro

Cette formation qui permet d'obtenir un niveau **bac+2** est inscrite au **RNCP : code 41853** en partnariat avec **ISFFEL**

Prochaines rentrées : Janvier et septembre 2027



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

ENSMV
37 Boulevard Soult, 75012 Paris
www.ensmv.com

Bérengère Lecorvaisier
06 47 32 44 01
berangere.lecorvaisier@ensmv.org

Laurent Courte
06 75 89 32 38
laurent.courte@ensmv.org