École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande
37 boulevard Soult - 75012 PARIS – tél : 01 53 17 15 00
www.ensmv.com

Développer les ventes grâce à une vitrine attractive en boucherie
Lundi 12 avril 2027

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant optimiser la présentation de leur vitrine boucherie afin de valoriser leurs viandes, préparations bouchères et produits traiteurs pour développer les ventes en magasin.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/Pers.	ENSMV	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris

Objectifs

- **Maîtriser les techniques de présentation et d'organisation** d'une vitrine boucherie attractive.
- **Valoriser les différentes gammes de viandes et préparations bouchères** en adaptant leur mise en scène.
- **Créer des présentations commerciales** favorisant l'achat et la découverte des produits proposés en boutique.

Contenu pédagogique

- Principes d'organisation d'une vitrine boucherie : équilibre, volumes, couleurs et lisibilité de l'offre.
- Mise en valeur des viandes, découpes, préparations bouchères et produits traiteur.
- Techniques de présentation pour dynamiser les ventes et valoriser les produits à plus forte valeur ajoutée.
- Création de mises en scène adaptées aux saisons, animations commerciales et attentes des clients.
- Conseils pour renouveler sa vitrine et optimiser l'attractivité du rayon boucherie.

Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Alternance d'apports techniques, de démonstrations et de mises en pratique.
- Réalisation des recettes par les participants sur plateau technique.
- Accompagnement individualisé par le formateur.
- Échanges d'expériences et analyse des réalisations.
- Dégustation et évaluation des produits.
- Remise d'un livret pédagogique comprenant les fiches techniques.

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

VALORISATION DES PRODUITS BOUCHERS EN VITRINE

- Mise en valeur des viandes, découpes et préparations bouchères.
- Organisation d'une vitrine favorisant l'achat.
- Techniques de présentation adaptées aux produits de boucherie-charcuterie-traiteur.



Photo non contractuelle

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur

☎ Nous contacter
Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org
Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org

Siret : 784 521 296 00011 - Code APE : 85 59B - N° UAI CFA : 0751541T
D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France