

# Vendeur en boucherie (DAP)



## Description

### Introduction

En tant que vendeuse ou vendeur en boucherie (DAP), tu es spécialiste de la vente, de la présentation et de la valorisation des produits de boucherie, de charcuterie et des spécialités culinaires. Tu accueilles, renseignes et conseilles les clients dans le choix des viandes, charcuteries, salades et préparations alimentaires. Grâce à ta connaissance des produits, tu les informes sur leur origine, leur conservation et leur préparation afin de les aider à faire le meilleur choix. Tu participes également à la préparation et à la mise en valeur des produits en magasin. Tu veilles à leur présentation attractive dans les comptoirs et à leur bonne conservation en contrôlant notamment les installations de réfrigération et le respect de la chaîne du froid. Ce métier demande un bon sens du contact, de l'organisation et du service à la clientèle. Tu appliques les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire avec rigueur afin de garantir la qualité des produits proposés. Grâce à ton professionnalisme, tu contribues à offrir une expérience d'achat agréable et à fidéliser la clientèle.

### Tâches principales

- conseiller et servir, facturer et encaisser la clientèle;
- présenter les divers assortiments de boucherie et de charcuterie en magasin;
- renseigner le client sur les modalités de conservation et la préparation;
- préparer certaines spécialités de viande et de charcuterie destinées à la vente;
- prendre et expédier des commandes;
- emballer et conserver des produits carnés: de la viande, des salades, des saucisses ainsi que des spécialités culinaires;
- confectionner des décorations (magasin, comptoir, vitrines).

### Lieux de travail

- boucheries-charcuteries (points de vente ou grandes surfaces);
- abattoir.

Formation également disponible en apprentissage pour adultes ; indemnité égale au salaire social minimum non qualifié.

## Informations

|                                          |                                |
|------------------------------------------|--------------------------------|
| Type                                     | DAP                            |
| Durée                                    | 3 an(s)                        |
| Régime                                   | Concomitant                    |
| Langues                                  | Allemand                       |
| Chambre                                  | Chambre des Métiers            |
| Lycées                                   | Bouneweger Lycée<br>Luxembourg |
| Hashtags                                 | #carefor, #taste               |
| Disponible en apprentissage pour adultes |                                |



Permalien: <https://www.shapeyourfuture.lu/fr/formations/dap-vv>

Document généré automatiquement depuis shapeyourfuture.lu — les valeurs réglementaires (indemnités, SSM, Index) peuvent évoluer.

### Profil recommandé

- aimer les contacts humains ;
- aimer communiquer ;
- être poli et savoir écouter les demandes des clients ;
- disposer d'un bon sens de l'odorat et du goût ;
- avoir le sens de l'hygiène et de la propreté ;
- avoir un certain sens du commerce.

### Conditions d'accès

avoir réussi une classe de 5AD ou une classe de 5P avec au moins 45 modules réussis sur 54

### Passerelles

à la formation menant au DT Vente et gestion

---

### Indemnités par mois

Avant PII 827,03 €

Après PII 1 247,44 €

---

### Partenaires



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Éducation nationale,  
de l'Enfance et de la Jeunesse



**CHAMBRE  
DES MÉTIERS**  
LUXEMBOURG

**YOU'LL  
NEVER  
WORK  
ALONE.**



CHAMBRE DES SALARIÉS  
LUXEMBOURG