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

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

Lundi 29 septembre 2025 DPT 33

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	Bordeaux A confirmer

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

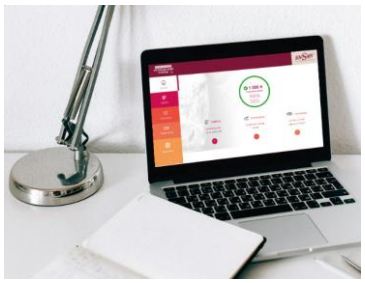
- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Formation validée par un certificat et une attestation.
- Questionnaire à froid.

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 dessication 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



☎ 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