

# ENTRETIEN INDIVIDUEL : BOUCHER - BOUCHÈRE

Collaborateur :  
Date du dernier entretien :  
Ancienneté au poste :  
Appréciateur :

Date de l'entretien :  
Poste occupé :  
Fonction :

## 1- BILAN DE L'ANNEE





Comment qualifiez-vous l'ambiance dans l'entreprise ? (Cochez la couleur qui représente la mieux votre perception de l'ambiance) vert = super ambiance, rouge = très mauvaise ambiance







Observations :

Les objectifs de l'année passée	Commentaire sur l'atteinte de ces objectifs

## 2- EVALUATION DES COMPETENCES ET OBJECTIFS DE PROGRES

Autonome 	Sait faire avec de l'aide 	Souhaite apprendre à faire 	Ne souhaite pas faire 	
		Point de vue du salarié	Point de vue du dirigeant	Observations
<b>Compétences - Activités : Métier</b>				
1. Maîtriser et adapter les techniques de transformation pour la vente (façonner, barder, ficeler, couper...)				
2. Maîtriser les techniques artisanales de désossage, épluchage, parage.				
3. Organiser les stocks et leur rotation				
4. Mettre en place le rayon boucherie pour la vente et assurer la rotation des produits				
5. Réceptionner et estimer la qualité des matières et produits livrés				
6. Lors du travail de la viande, choisir le matériel adapté au résultat souhaité.				
7. Maîtriser l'affilage et l'affûtage des couteaux				
8. Assurer la traçabilité des produit et productions				
9. Respecter le délai des commandes clients et les horaires				
10. Gérer les priorités tout en s'adaptant au flux de la clientèle				
11. Gérer les fournitures pour éviter les ruptures				
12. Gérer la matière en fonction des périodes de vente et des saisons				
13. Conseiller les clients sur les cuissons, la conservation...				

Autonome 	Sait faire avec de l'aide 	Souhaite apprendre à faire 	Ne souhaite pas faire 
	Point de vue du salarié	Point de vue du dirigeant	Observations
<b>Compétences - Activités : Transversales</b>			
1. Accueillir la clientèle avec sourire et professionnalisme			
2. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité			
3. Travailler en équipe et relayer l'information (labo/espace de vente)			
4. Organiser son poste de travail (matériel, propreté...) et prendre des initiatives			
5. Contribuer à la bonne image de l'entreprise			

### 3- PLAN DE PROGRES

Objectifs de progrès	Moyens à mettre en œuvre	Délai

### 4- SYNTHESE MATERIEL ET INSTALLATIONS

Pour travailler encore mieux, il faudrait :

<b>AMELIORER</b>			
<b>AVOIR</b>			
<b>APPRENDRE A MIEUX MAITRISER</b>			

### 5- CONCLUSION DE L'ENTRETIEN

Observations	
Le Collaborateur :	Le Responsable :
Date : Signature du collaborateur :	Date : Signature du responsable :

Une copie de ce document complété est remise au salarié à l'issue de l'entretien