

Le Mag' IDV

Votre rendez-vous mensuel avec l'Institut Des Viandes

• JUIN 2023 •



INSTITUT DES VIANDES
L'excellence de vos compétences

SOMMAIRE

• Page •

Actual'IDV • 1

Zoom sur : l'équipe de l'IDV • 2

Conseil rechercher une
entreprise • 3

Témoignage • 4-5

Nous contacter + informations • 6
fermeture estivale

ACTUAL'IDV •

En quelques chiffres :

Ce mois-ci, nous avons reçu trois groupes en séminaire pratique !

3



15

Et nous avons également reçu une quinzaine de candidatures !



*Il n'est pas trop tard pour candidater !
Nos prochaines rentrées : **Septembre 2023.**
Inscrivez-vous **dès maintenant !***

**NOUS
RECRUTONS**

NOTRE OFFRE :

- ✓ **Formation boucherie**
- ✓ **En alternance (statut salarié.e)**
- ✓ **Débutant.es**
- ✓ **Inscription gratuite**
- ✓ **De nombreux postes à pourvoir**
- ✓ **Aucun coût pour l'apprenant.e**

COMMENT POSTULER ?

- **Échangez avec notre conseillère Alex** sur la page d'accueil de notre site ! Vous aurez la possibilité de vous inscrire à la fin de la discussion !
- **Postulez directement** via l'onglet **POSTULER** de notre site internet !
- **Contactez-nous directement par mail ou par téléphone !**

NOUS CONTACTER :

☎ 09.72.14.40.24

✉ recrutement@idv-fr.org

🌐 www.idv-fr.org

Nos réseaux

Pensez à suivre **nos réseaux sociaux** pour être au courant de toute l'actualité IDV et nous suivre comme si vous y étiez !



ZOOM SUR •

L'équipe de l'Institut Des Viandes

Vous souhaitez nous rejoindre ?

Notre **pôle** relation entreprise **embauche** !

Alors **rejoignez-nous** !

Notre team



Stéphane

Président

Fondateur de l'IDV, chargé de la direction stratégique et de l'innovation en veillant à ce que notre vision et nos valeurs soient intégrées dans toutes nos actions.



Anaïs

Directrice

Chargée de recrutements, des placements candidats et de la relation entreprises



Marie

Accompagnante

Chargée de l'accompagnement des stagiaires et de la gestion logistique



Jean-Marc

Formateur

Chargée de la formation des apprenants, du suivi entreprise/tuteur



Léonie & Noé

Alternants

Chargés de communication sur les médias sociaux : site internet, réseaux sociaux...

CONSEILS POUR RECHERCHER UNE ENTREPRISE •

NOS ASTUCES & CONSEILS

Conseil n°1 : Définissez votre secteur de recherche

La crise de l'emploi en boucherie est belle et bien présente. C'est donc l'occasion pour vous de faire le tour des magasins autour de chez vous ! Ils sont sûrement aussi impactés par ce manque de main d'œuvre. Il est préférable de commencer par une recherche ciblée. Identifiez les grandes surfaces de votre région ayant une boucherie intégrée.

Faites une liste des magasins qui vous intéressent le plus et concentrez vos efforts sur eux.

Conseil n°2 : Des candidatures percutantes

Soignez votre CV en mettant en avant vos compétences techniques et votre passion pour le métier de boucher.

Personnalisez votre lettre de motivation en montrant votre intérêt spécifique pour chaque magasin.

Montrez-leur que vous êtes motivé(e) et prêt(e) à vous investir dans votre formation et à intégrer leur équipe.

Conseil n°3 : Les contacts et le réseautage

On dit souvent qu'il ne faut pas oublier la famille et les amis.

Et c'est d'autant plus vrai lorsque nous cherchons un emploi. Le réseautage peut vous aider énormément dans votre recherche. Parlez de votre projet à votre entourage et à toute personne qui pourrait avoir des contacts dans le secteur de la boucherie. Vous seriez surpris de voir à quel point les recommandations et les connexions peuvent faciliter votre parcours.

Conseil n°4 : Une veille des sites d'emploi

Faire une veille des sites d'emploi vous permettra de rester au courant des opportunités professionnelles disponibles. Ainsi vous pourrez accéder rapidement aux offres qui correspondent à vos compétences et intérêts, et augmenter vos chances de trouver un emploi plus rapidement.

Ces plateformes ne sont donc pas à négliger.

TÉMOIGNAGE •

Ce mois-ci, nous vous proposons de découvrir le témoignage d'un nouvel apprenant : Dylan. Il est actuellement en formation à l'IDV et en alternance dans l'enseigne Intermarché à Saint-Vallier (26). Il a accepté de nous livrer son ressenti sur la formation ainsi que son parcours ! Bonne lecture !

IDV: Peux-tu te présenter en quelques phrases ?

Je m'appelle Dylan, j'ai 37 ans. Je travaille actuellement pour l'enseigne Intermarché qui se situe à Saint-Vallier dans la Drôme. J'ai fait un CAP bâtiment, CAP maçon. J'ai aussi un CAP peintre.

IDV : Pourquoi as-tu choisi de te reconvertir dans le métier de boucher ?

J'en avais marre du bâtiment. Cela fait 15 ans que je fais du bâtiment et je ne voyais pas assez mes enfants, je partais loin pour gagner de l'argent et du coup ça ne convenait plus avec ma vie de famille tout simplement. Je viens d'une famille où l'on fait beaucoup d'élevage. Dans ma région, il y a beaucoup d'éleveurs. J'élève également beaucoup de volailles, je fais de l'élevage canin aussi. Et après je fais de la désosse sur mon temps personnel: du cochon, du chevreuil... j'avais déjà travaillé un petit peu là-dedans !



Dylan
37 ans



IDV : Quel est ton objectif dans la boucherie ?

Mon objectif, c'est d'obtenir mon CQP. Après pourquoi pas à l'avenir, monter ma propre société. Mais pour le moment je continue avec Intermarché, car ils paient ma formation. Ils me font confiance et donc en retour je veux travailler avec eux pour approfondir mes connaissances.

IDV : Comment as-tu trouvé l'IDV ?

Je faisais une recherche sur Pôle Emploi et une publicité « Institut Des Viandes » est apparue, j'ai alors cliqué dessus et je me suis renseigné. J'ai postulé via le site internet et Anaïs, la directrice de l'IDV m'a recontacté.

IDV : Pourquoi avoir choisi l'IDV ?

J'ai eu la possibilité d'intégrer d'autres CFA, d'autres formations, mais j'ai eu un bon contact avec Anaïs, l'échange s'est bien passé, on a trouvé une entreprise proche de mon domicile, à 15mn.

TÉMOIGNAGE •

IDV : Que peux-tu nous dire sur ton intégration dans le magasin où tu effectues l'alternance ?

J'ai une très très bonne équipe! J'ai de la chance, mes chefs sont plus jeunes que moi, ils sont dynamiques. Ça se passe super bien ! Il y a une très bonne entente.

IDV : Peux-tu décrire ton expérience avec l'IDV en 3 mots ?

Je dirais enrichissante, cela réunit les 3 mots.

IDV : Qu'est-ce que tu aimes le plus au niveau pratique dans la formation ?

La désosse et la carcasse. Je ne suis pas très sociable, je suis plus renfermé sur moi, mais la vente et la relation client m'ont mis un peu plus à l'aise.

IDV : Que dirais-tu à quelqu'un qui hésite à se lancer ?

Lance toi, n'hésite pas. Pour moi, c'est un réel plaisir de me lever le matin, même si je ne touche pas le même salaire que dans le bâtiment !



IDV : Quelles compétences penses-tu avoir développées pour le moment ?

Le relationnel. Je commence à avoir un peu plus de relationnel et je suis plus spontané.

IDV : Comment le formateur te permet de t'améliorer ?

L'écoute et l'échange. Il écoute beaucoup et pour ma part j'arrive beaucoup à échanger avec lui.

À voir !

Découvrez dès maintenant
d'autres témoignages écrits
et vidéos sur notre site !

Je découvre



INFOS PRATIQUES •

PAUSE ESTIVALE

L'IDV sera **fermé en Août**, on se retrouve à la rentrée. Pendant cette période, vous pouvez continuer de postuler. Une astreinte téléphonique d'urgence est maintenue.

CRITÈRES

- Hommes/femmes majeurs
- Si +26 ans, être inscrit.e au Pôle-Emploi
- Esprit d'équipe
- Rigoureux.se
- Impliqué.e



LA FORMATION



FORMATION MIXTE



DÉBUTANTS



12 MOIS



CQP BOUCHER

NOUS CONTACTER



09.72.14.40.24



contact@idv-fr.org

N'hésitez pas à nous contacter pour une présentation complète de notre dispositif et des postes à pourvoir

Si vous avez une question,

Si vous souhaitez candidater

ou alors si vous souhaitez former le futur élément de votre équipe.



www.idv-fr.org



Retrouvez-nous sur :

