

# Le Mag' IDV

Votre rendez-vous mensuel avec l'INSTITUT DES VIANDES

## SOMMAIRE

2 - Actual'IDV

3 - Offres d'emploi

6 - Dossier de l'été : Comment IDV  
trouve et sélectionne vos candidats

12 - Petit plus - Étiquettes de traçabilité

14 - Infos pratiques



N°19

Juil.-Août 2024

Trouver le bon candidat aux magasins

Page 6

**INSTITUT DES VIANDES**

L'excellence de vos compétences

# Actual'IDV •

*Le mois de juillet à l'Institut*

## **Bienvenue !**

au nouveau magasin INTERMARCHÉ Contact de Marigny-le-Châtel qui rejoint l'Institut pour former son alternant ! Nous lui souhaitons de former leur CQP boucher très bientôt, à nos côtés !



Marigny-le-Châtel - Aube (10)

## **Fermeture annuelle**

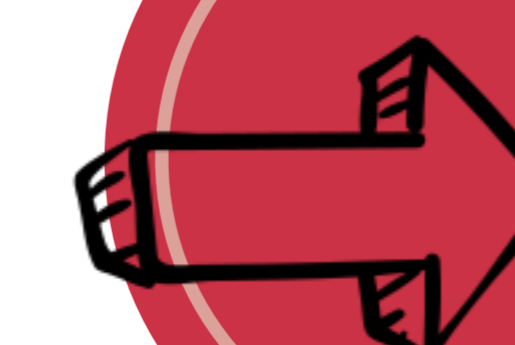
L'Institut des Viandes sera fermé du :

**2 au 25 août 2024**

Pendant cette période, vous pouvez continuer de postuler. Une astreinte téléphonique d'urgence est maintenue.

Bonnes vacances à tous les bouchers, nos partenaires, et bien sûr, à tous nos alternants en formation CQP Boucher !

*Envie d'en lire plus ?*



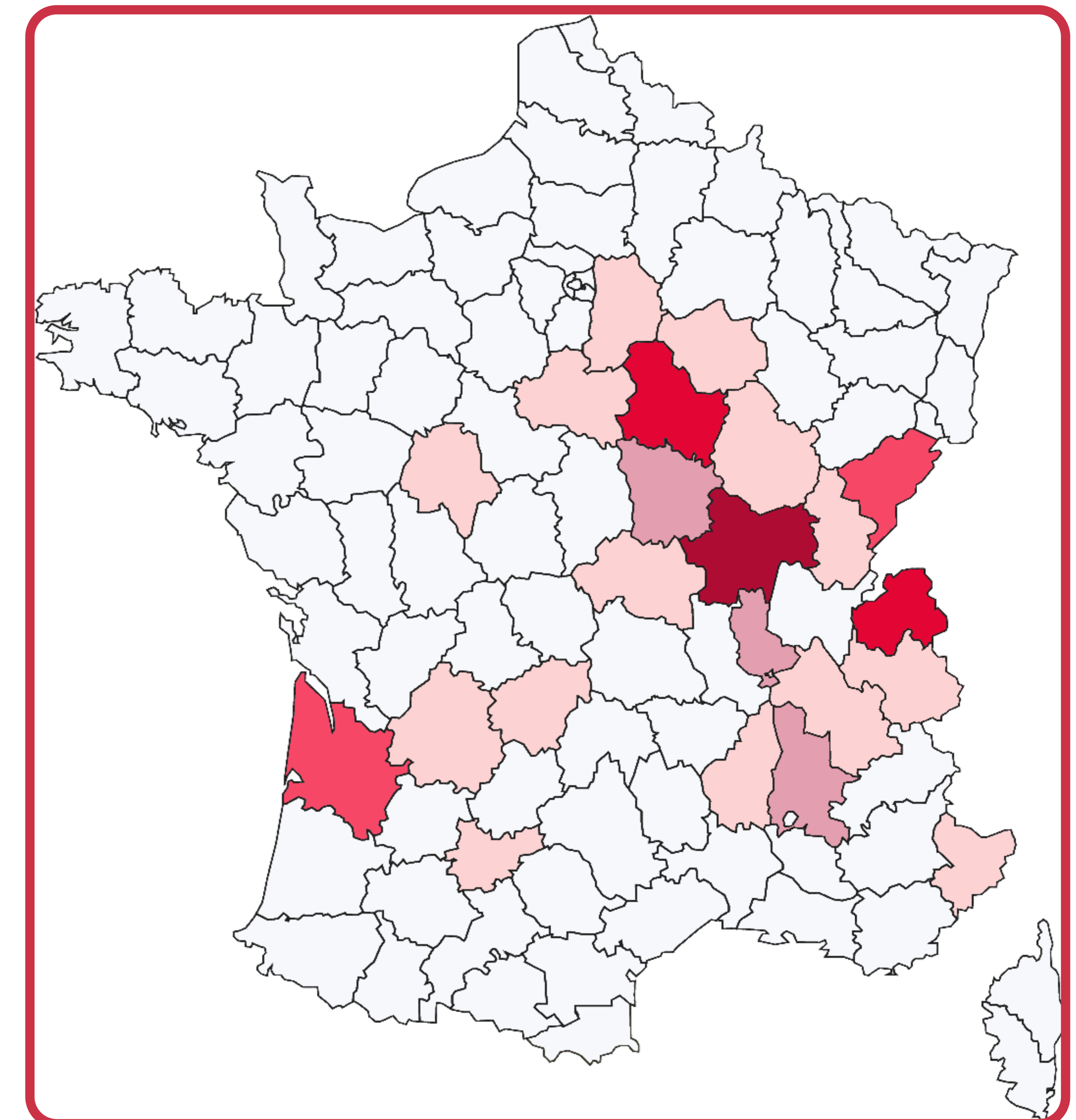
*Cliquez ici pour découvrir toutes nos éditions !*

# Offres d'emploi •

*Il y a 41 postes à pourvoir*

DOMPIERRE-SUR-BRESBE (03) - Bi1  
 MENTON (06) - Intermarché  
 DAVEZIEUX (07) - Intermarché  
 ERVY-LE-CHÂTEL (10) - Maximarché  
 BRIVE-LA-GAILLARDE (19) - Auchan  
 NOIRON-SOUS-GEVREY (21) - BI1  
 TERRASSON-LAVILLEDIEU (24) - Auchan  
 AMANCEY (25) - Maximarché  
 ROUGEMONT (25) - Système U  
 MOUTHE (25) - BI1  
 BOURG-LES-VALENCE (26) - Leclerc  
 SAINT-VALLIER (26) - Intermarché  
 BLANQUEFORT (33) - Auchan  
 MÉRIGNAC (33) - Auchan  
 TALENCE (33) - Auchan  
 BALLAN-MIRÉ (37) - Auchan  
 ST-JEAN-DE-BOURNAY (38) - Intermarché  
 ARBOIS (39) - Bi1  
 ORLÉANS (45) - Auchan  
 CHÂTEAU-CHINON (58) - Bi1  
 LORMES (58) - Bi1

CHAPONNAY (69) - Leclerc  
 SÉRÉZIN-DU-RHÔNE (69) - Système U  
 BUXY (71) - Bi1  
 CLUNY (71) - Bi1  
 CUISERY (71) - Intermarché  
 MARCIGNY (71) - Bi1  
 PRISSÉ (71) - Système U  
 SENNECEY-LE-GRAND (71) - Auchan  
 DRUMETTAZ-CLARAFOND (73) - Leclerc  
 SAINT-PIERRE-EN-FAUCIGNY (74) - Bi1  
 VEIGY-FONCENEX (74) - Bi1 - 2 postes  
 VULBENS (74) - Bi1  
 MOUSSEAUX-LÈS-BRAY (77) - Bi1  
 VALENCE D'AGEN (82) - Intermarché  
 AUXERRE (89) - Bi1  
 AVALLON (89) - Auchan  
 AVALLON-LES-CHAUMES (89) - Bi1  
 MONTHOLON (89) - Bi1  
 ST-GEORGES-SUR-BAULCHE (89) - Bi1



**En savoir plus :**  
[www.idv-fr.org](http://www.idv-fr.org)

**Nous téléphoner :**  
 09-72-14-40-24

**Nous envoyer un mail :**  
[recrutement@idv-fr.org](mailto:recrutement@idv-fr.org)

Mise à jour : 26/07/24

# Offres d'emploi •

Magasin du mois



## Intermarché - CUISERY (71)

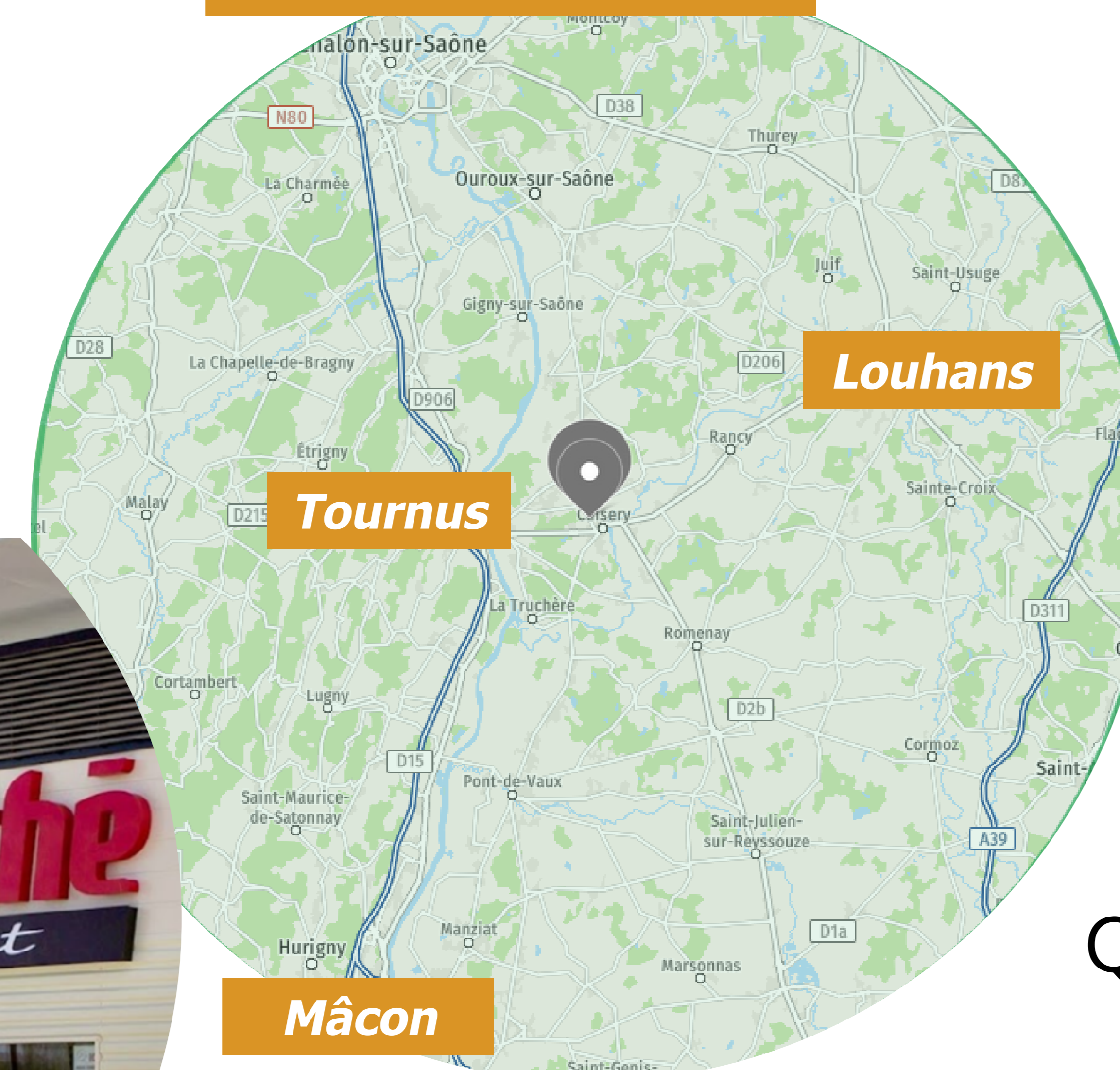
Le Intermarché Contact de Cuisery, en Saône-et-Loire, cherche **urgemment** à embaucher un alternant CQP Boucher à nos côtés !

Cuisery est un village de 1600 habitants situé dans le **Louhannais**, région historique de la corniotte, une pâtisserie à base de choux, et de nombreux vins.

Le village est situé sur la départementale D975, à 10 kilomètres de l'A6.

Intermarché  
contact

Châlon-sur-Saône



Louhans

Tournus

Mâcon



Que trouver à Cuisery si l'on s'y installe ?

- La **Seille**, pour se promener en pleine nature ou faire des activités sportives.
- Un village dédié à la culture du Livre, au cœur de la Bresse.
- Le vin, le fromage et le poulet de bresse
- Beaucoup d'activités possibles : marche, équitation, canoë, pêche ou encore aéroclub.

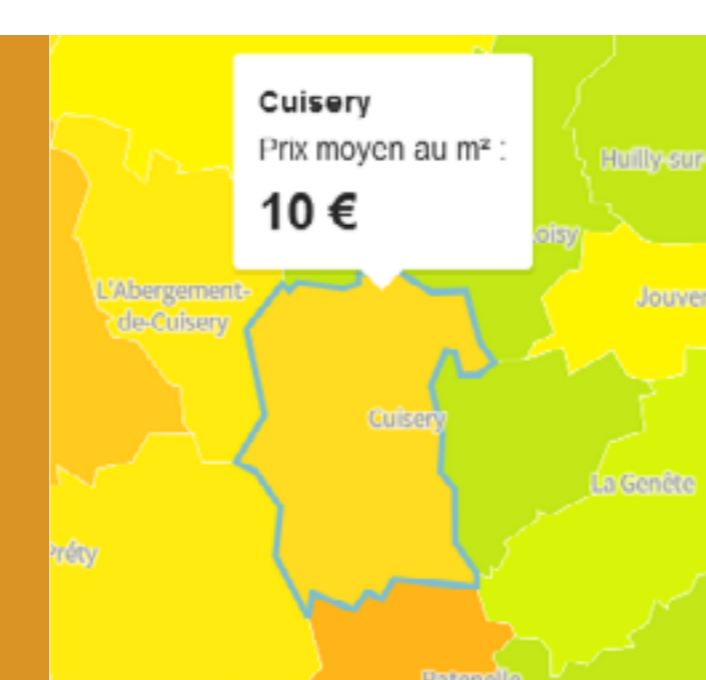
Si vous résidez à Tournus, vers Louhans, ou sur le tracé proche de l'A6 entre Mâcon et Châlon-du-Saône, c'est une occasion en or !



Prix des loyers à Cuisery : 10€/m<sup>2</sup>

Prix des loyers de la zone : entre 8€ et 11€/m<sup>2</sup>

Prix des loyers du 71 : entre 7€ et 12€ le m<sup>2</sup>



# Offres d'emploi •

## Candidat du mois



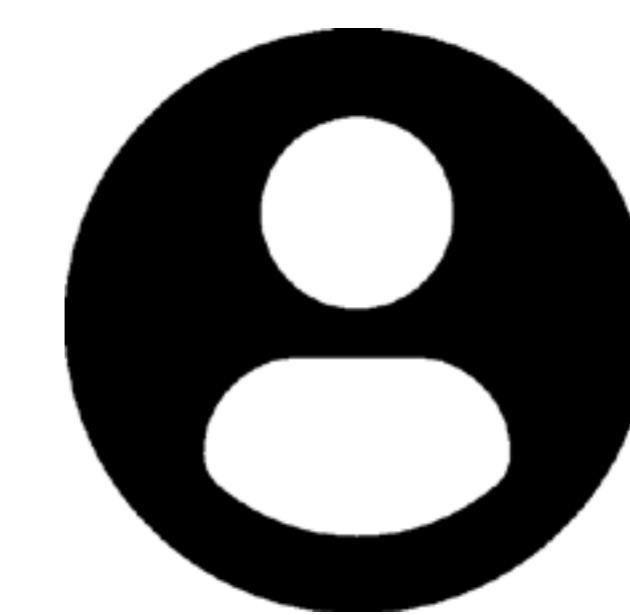
Vesoul (70)

## NOS AUTRES CANDIDATS

Vous avez un magasin actuellement en recherche de l'alternant qui deviendra votre futur boucher ? Nous avons d'autres profils en candidature libre ici !

- 1 candidat vers AMBERIEU-EN-BUGEY (01)
- 1 candidat vers MONTPELLIER (34)
- 1 candidat vers ROANNE (42)
- 1 candidat vers GIVORS (69)
- 1 candidat vers LE CREUSOT (71)
- 1 candidat vers COPPONEX (74)
- 1 candidat vers PROVINS (77)

Mise à jour : 26/07/24



## Olivier - Vesoul (70)

OLVIER a 37 ans et réside sur Vesoul, chef-lieu de la Haute-Saône. Il s'est lancé dans la reconversion professionnelle et souhaite activement trouver un magasin dans son secteur pour son alternance.



OLIVIER est diplômé d'un BAC Pro Agricole et à passé de nombreuses années en tant que paysagiste au contact de la nature, avant d'être livreur puis commercial. Sportif, il sait très bien ce qu'est le travail au sein d'une équipe.

## SES PRINCIPALES QUALITÉS

- La relation-client
- Le travail en autonomie et en équipe
- La solidarité
- L'écoute
- L'adaptation
- La patience

OLIVIER est conscient de repartir de zéro, mais il a **déjà effectué des recherches sur le métier ainsi qu'une préqualification Boucher**. il est attiré par les métiers de bouche et le travail de la viande et est prêt à travailler dans son secteur. Il veut travailler sur Vesoul et ses environs.



Vous êtes prêt à l'accueillir sur votre rayon ?  
Faites-nous le savoir au :

09 72 14 40 24.

# Dossier du mois •

## Comment trouver le candidat

Vous le savez déjà, l'Institut Des Viandes est un organisme à taille humaine, avec une équipe qui a la volonté d'apporter satisfaction aux entreprises partenaires et d'amener les alternants à la réussite de leur reconversion professionnelle.

Nous profitons de cette édition d'été pour faire une pause et un focus sur la genèse de chaque contrat d'alternance : la rencontre entre le candidat et son futur employeur.

Comment procédons-nous ? Où trouvons-nous les candidats pour répondre à votre besoin ?

Si vous êtes une entreprise et que vous voulez mieux cerner nos méthodes, ce dossier est pour vous !

1 Introduction

2 Le besoin

3 Préqualification

4 Alternance



# Dossier du mois •

## Comment trouver le candidat

### Votre besoin : le top départ de notre recherche

Pour faire remonter votre besoin, nous avons plusieurs outils en place à votre disposition :

#### Alex, notre chatbot **1**

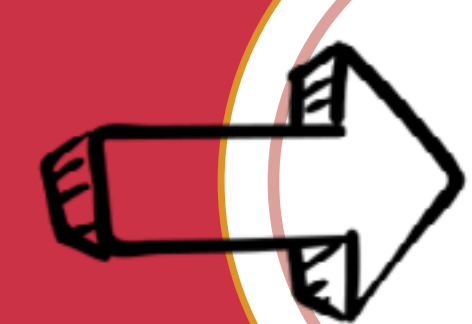


D'ailleurs, nous rencontrons beaucoup de succès avec le site internet et notre chatbot Alex, qui vous présente rapidement les modalités de recrutement et de formation.

#### Notre formulaire en ligne pour solliciter un rdv **2**

Et bien entendu, il y a en plus les moyens humains avec une équipe disponible pour faire le point avec vous de vive-voix.

Un besoin précis ? Parlons-en sur notre nouveau formulaire créé pour l'occasion. Vous gagnez du temps, et c'est juste ici !



*Notre formulaire spécial pour nous parler de votre besoin !*

INSTITUT DES VIANDES  
L'excellence de vos compétences



**1** Introduction

**2** Le besoin

**3** Préqualification

**4** Alternance



« Notre mission est claire : tout faire pour faciliter la rencontre entre les magasins recherchant des bouchers en alternance et les candidats souhaitant se former à ce métier. »

*Guillaume, de l'IDV*

# Dossier du mois •

## Comment trouver le candidat

### Identification du besoin

Lorsque vous faites part de votre problématique de recrutement en boucherie, nous l'étudions avec vous. Tout d'abord, nous vérifions que l'embauche d'un alternant CQP Boucher peut être la solution pour votre magasin. Ce n'est parfois pas le cas, ou pas encore le bon moment. Ensemble nous confirmons que notre offre est donc la bonne pour vous.

**Ensuite nous créons « la fiche d'identité » de votre rayon !**

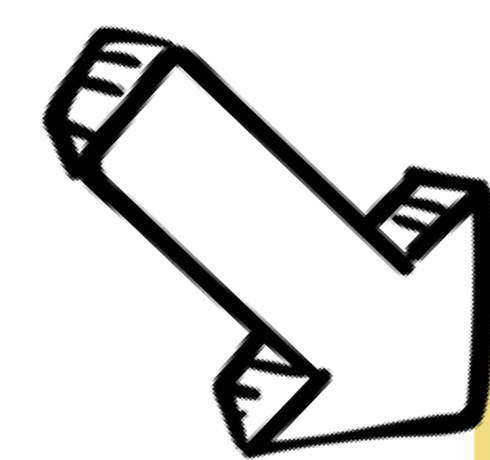


1 Introduction

2 Le besoin

3 Préqualification

4 Alternance



### Qu'avons-nous besoin de savoir ?

- *Le projet d'embauche : contexte et suite prévue*
- *La constitution de l'équipe*
- *La taille et le type de rayons*
- *Le type de viandes travaillées : carcasses, PAD, label, locale, etc.*
- *L'organisation du temps de travail*
- *Les avantages et inconvénients*
- *L'accessibilité du magasin : transports en commun, véhicule nécessaire, etc.*
- *Et tout autre point spécifique.*



# Dossier du mois •

## Comment trouver le candidat

### Rechercher les candidats

L'IDV accompagné de la structure dédiée A2PRO s'appuie sur 13 ans d'expérience en recrutement et sur un réseau de partenaires nationaux pour la recherche de candidats. Pour trouver votre futur alternant, nous nous appuyons bien entendu sur les offres d'emploi France Travail et sur le réseau, mais pas uniquement.

Nous travaillons en étroite collaboration avec les Missions Locales, les Cap Emploi, les structures d'insertion et d'accompagnement. Mais aussi avec les mairies, avec des associations locales (recherche d'emploi, chasse, etc.) et avec notre réseau d'anciens alternants. Notre rôle est aussi de sortir des sentiers battus pour trouver les candidats !

La recherche de candidats est un travail de fourmis. En tant qu'employeur en attente, il peut être frustrant de ne pas recevoir de candidatures rapidement, mais ne doutez pas que, de notre côté, notre équipe se démène pour promouvoir votre besoin !



1 Introduction

2 Le besoin

3 Préqualification

4 Alternance

### Comment faisons-nous ?



- Publication d'offres sur les canaux « classiques » : **France Travail, sites locaux (agglomération), WaltCommunity (partenaire OPCOMMERCE), etc.**
- Communication sur les **réseaux sociaux** et via le **Mag'IDV**.
- **Mobilisation de réseau et participation à des événements partenaires en lien avec l'alternance.**



### Rejoignez nos réseaux sociaux !

Facebook



LinkedIn

Instagram



S'abonner, c'est s'assurer de ne rien manquer

# Dossier du mois •

## Comment trouver le candidat

### Sélectionner le bon profil

Le travail de recherche comprend également la **présélection des candidats**. En moyenne, pour **1 profil présenté**, nous en refusons 4 !

Avant de vous rencontrer, les candidats reçoivent toutes les informations liées à la formation et à votre projet. Ils passent **plusieurs entretiens** : **présélection, vérification du projet de reconversion, accompagnement socioprofessionnel pour la levée de freins à l'embauche**, etc.

Pendant la phase de recrutement, nous maintenons le lien avec tous les candidats.

### La réactivité, le mot-clef !

D'ailleurs, nous en profitons pour vous rappeler que, **plus vous êtes rapide à recevoir les candidats en entretien**, plus vous augmentez vos chances de validation. N'attendez pas trop !



Parce que recruter a un impact sur l'ensemble du magasin, nous avons mis en place une **préqualification de 13 jours avant le contrat**. Pendant ces 13 jours, le candidat suit une formation de **8 jours sur les bases du métier**, notamment sur la grande thématique de *l'hygiène et de la sécurité*. Vous l'accueillez ensuite pendant **5 jours sur votre rayon**.

C'est **à l'issue de cette préqualification que vous validez votre candidat** pour qu'il devienne votre futur salarié en alternance !

« Tester en environnement réel avant la signature du contrat de professionnalisation permet de sécuriser l'embauche. »

*Laura , commerciale chez l'IDV*



« IDV fait régulièrement des retours au tuteur et au magasin, c'est essentiel. La formation se vit à 100% ici, dans une ambiance de travail sereine ! »

*Jean-Marc , formateur l'IDV*

1 Introduction

2 Le besoin

3 Préqualification

4 Alternance



# Dossier du mois •

## Comment trouver le candidat

L'alternance démarre **tout de suite après la préqualification.**

Dès lors, toute la machine se met en route :

- 1** • L'équipe administrative se charge de la constitution des contrats et conventions. Elle se rapproche aussi de l'alternant pour anticiper l'organisation de ses séminaires pratiques.
- 2** • L'équipe pédagogique met en place la formation et accueille l'alternant dans son parcours de formation lors d'une visio d'accueil. Elle met aussi en place les suivis avec le tuteur : 5 comptes-rendus de positionnement en formation, 3 rendez-vous tuteur au minimum.
- 3** • L'équipe de CIP\* organise les suivis socioprofessionnels et leur rythme en fonction des besoins de l'alternant.

**C'est parti pour 12 mois d'alternance pour préparer le CQP Boucher, et le CAP boucher en VAE pour ceux qui le souhaitent !**



\*conseillers d'insertion professionnelle

## RAPPEL : LA FORMATION CQP BOUCHER

### Pour qui ?

- Adultes en reconversion professionnelle
- Si moins de 26 ans : jeune en reconversion
- Si plus de 26 ans : inscrit en tant que demandeur d'emploi

### Contenu de la formation ?

- Formation de 12 mois / 1607h dont 364h avec l'IDV
- 85% du temps en entreprise
- Possibilité de suivre un stage d'immersion dans l'entreprise
- Une plateforme de cours pour les alternants
- Un suivi de compétences régulier avec le tuteur
- Un objectif professionnel, CQP boucher, avec des évolutions de postes futures en tant qu'adjoint, chef d'équipe, formateur, directeur...
- Possibilité de passer un CAP en VAE pendant la formation.

### Conditions d'accès ?

- Délai d'accès, entre 2 et 7 semaines en moyenne, toute l'année
- Maîtriser la langue française et le calcul (niveau 3ème)

Inscrivez-vous dès maintenant pour commencer à chercher votre magasin et avoir une chance d'être embauché dès la rentrée !

*La formation CQP Boucher  
en détail sur notre site !*

**1** Introduction

**2** Le besoin

**3** Préqualification

**4** Alternance

# Petit plus •

## Étiquettes de Traçabilité

En tant que boucher, vous aurez systématiquement à traiter des morceaux et à vérifier que ceux-ci sont sains et de bonne qualité. **Nous consacrerons d'ici à la fin de l'année un numéro complet sur l'hygiène, la traçabilité et la sécurité.**

À mi-chemin entre la gestion de stocks et l'hygiène alimentaire, l'IDV aimerait introduire le sujet avec les étiquettes de traçabilité et les informations sur les carcasses que vous retrouverez à l'atelier comme sur votre rayon GMS. Voici une petite introduction.

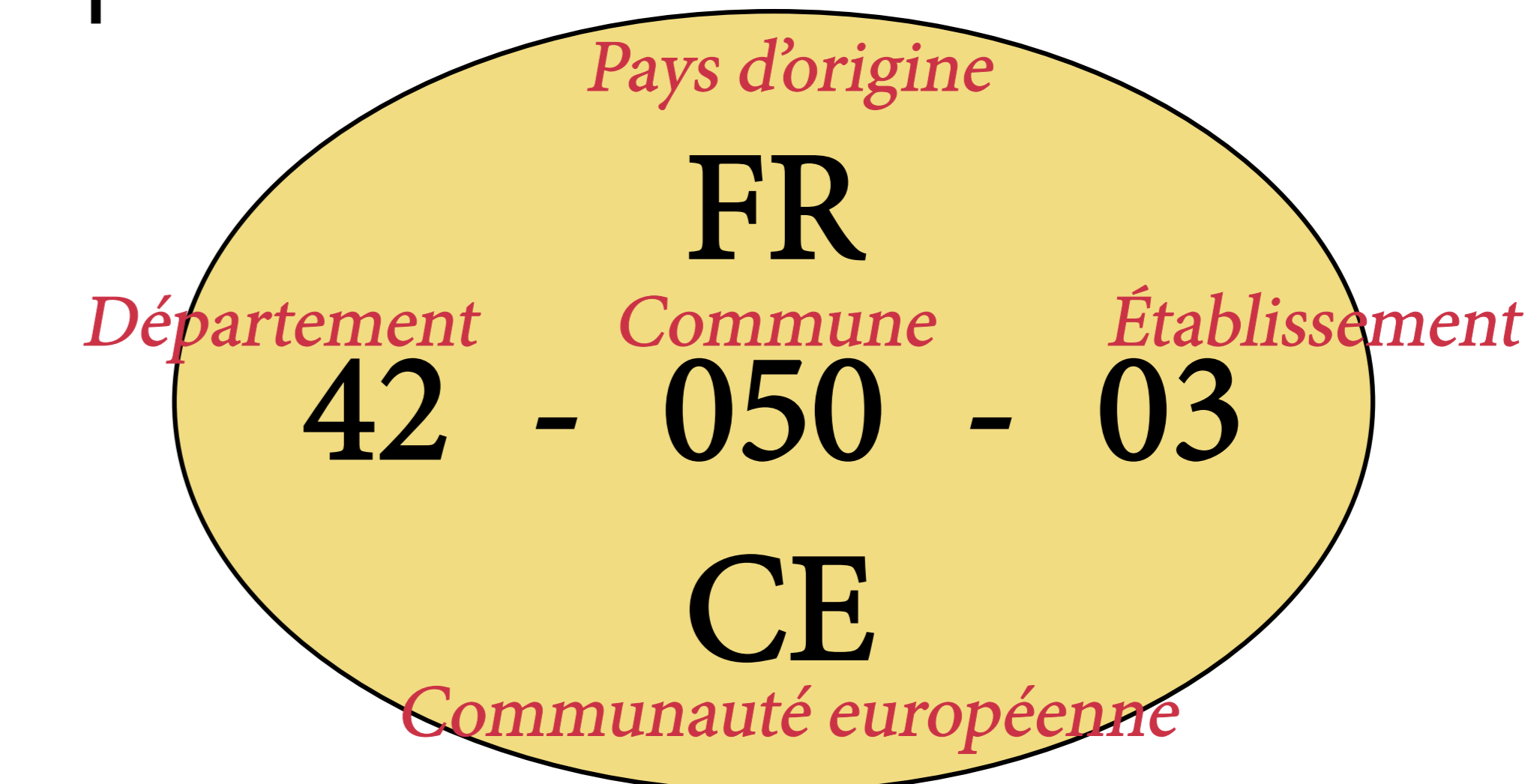
On appelle les sceaux ovales et ronds où sont affichées les références de chaque animal des «estampilles». Ces estampilles sont retrouvables soit sur la carcasse de l'animal soit sur l'étiquette de référence de l'animal.

À côté, on retrouve côté client l'étiquette-produit (ou «étiquette de traçabilité alimentaire»), où doivent être inscrites les références de l'animal. Parfois, l'estampille est présente, mais parfois, son équivalent en texte sera préféré.

Ci-contre, les modèles d'estampilles utilisés :

### ESTAMPILLE OVALE

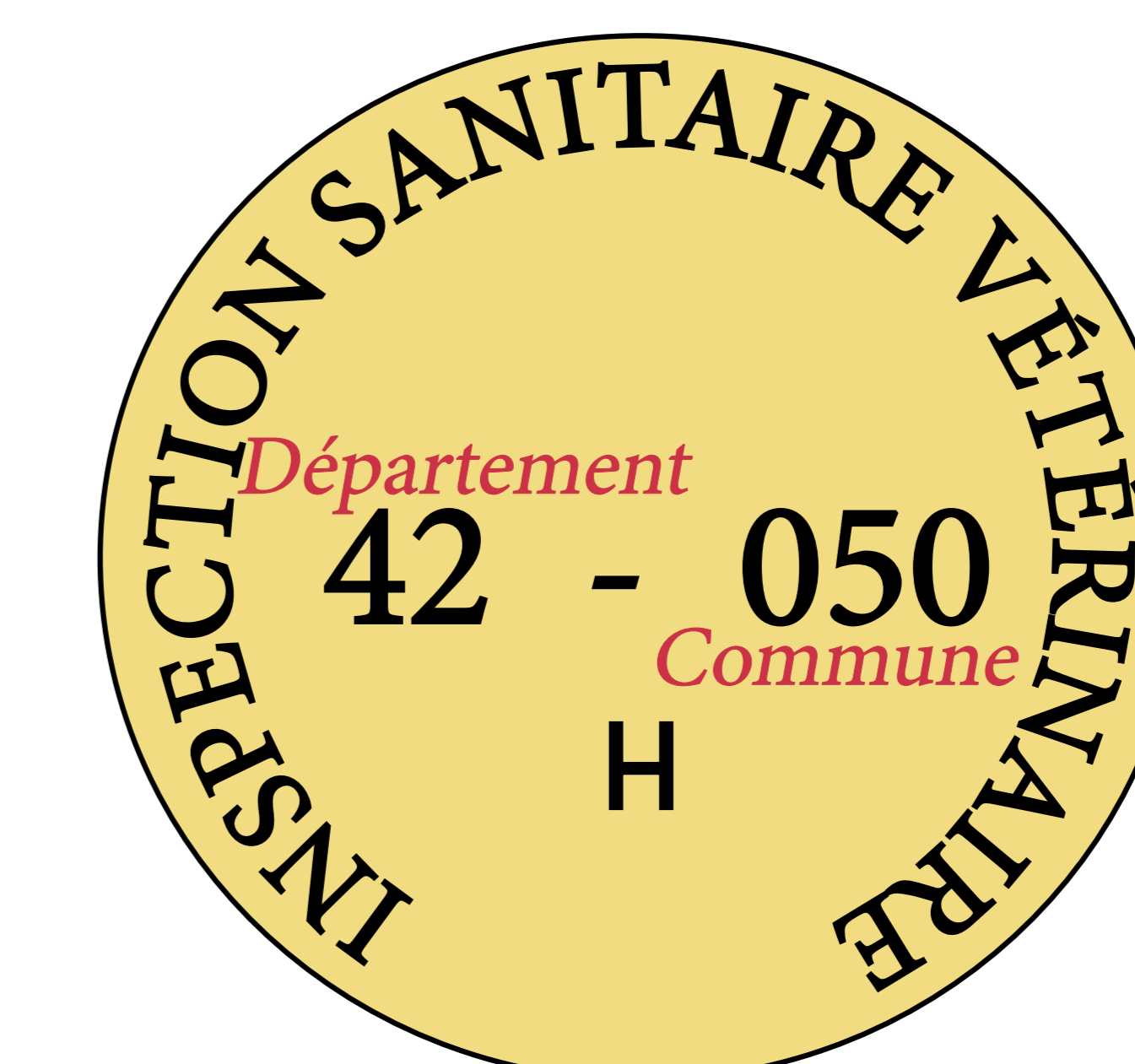
L'estampille ovale vous permet de commercialiser une viande dans l'Union Européenne.



Exemple de carcasse estampillée

### ESTAMPILLE RONDE

L'estampille ronde vous permet de commercialiser une viande uniquement sur le territoire national. On l'appelle aussi «estampille loco-régionale». **Remplacée peu à peu par l'estampille ronde pour des raisons de commerce et de traçabilité à l'échelle européenne, elle n'est quasiment plus utilisée de nos jours en boucherie.**


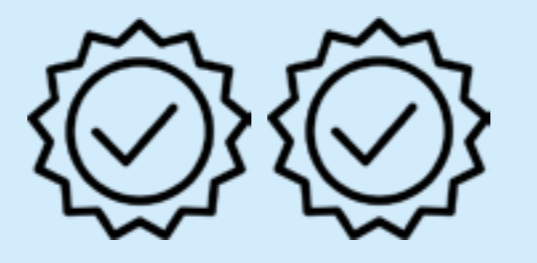


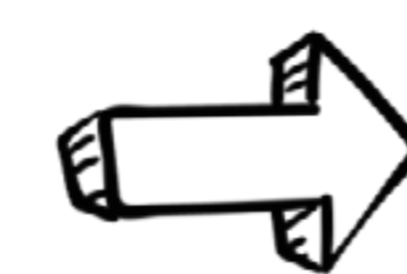
# Petit plus •

## Étiquettes de Traçabilité

### ÉTIQUETTES-PRODUIT

Présente sur tous les produits bouchers et les produits «sensibles», l'étiquette produit reprend les informations-produit mais également les informations sur la traçabilité. Voici en un schéma global des informations que vous retrouverez dessus

<b>Dénomination produit</b>		FR
<b>Côte de porc échine X2</b>		42 - 050 - 03
		CE
<b>Date d'emballage</b>	<b>T° de conservation</b>	<b>DLC</b>
26/07/24	0° à +4°	30/07/24
<b>Prix au kilo</b>	<b>Poids net</b>	<b>Prix à payer</b>
20,50€	0,375kg	7,68€
<b>Références code-barres</b>	<b>N° de lot</b>	<b>Labels</b>
	n°01234567	
<b>Ingrédients + rappel du pays origine.</b>		
<b>+ Catégorie (facultatif)</b>		



Voici des exemples d'étiquettes trouvables en GMS pour observer le rappel des différentes informations. À dix ans d'écart, vous noterez des informations similaires sur l'origine : c'est normal, depuis 2002, les viandes non-transformées, crues et issues de boucherie doivent obligatoirement apposer l'origine. Depuis 2024, cette obligation s'est étendue aux produits transformés.

Chez Carrefour



Chez Intermarché



Chez Leclerc



**PS : l'estampille ovale n'est pas obligatoire. Ce sont les informations figurant dessus qui le sont. L'estampille est parfois absente mais dans tous les cas, le code-barres doit obligatoirement permettre d'accéder aux informations complètes sur l'animal.**

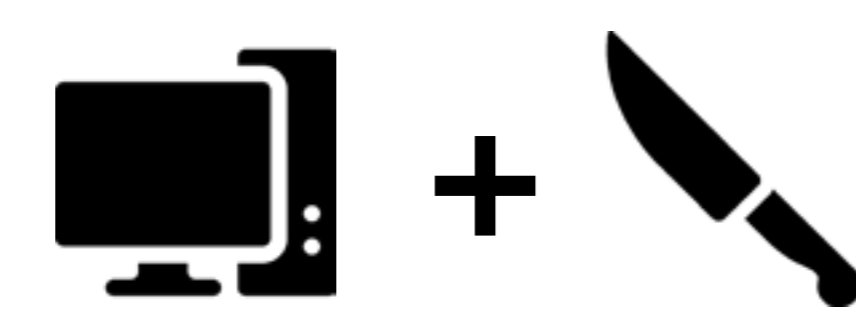
# Infos pratiques •

*Nous contacter*

- **Hommes/femmes majeurs**
- **Si + de 26 ans, être inscrit.e à France Travail**
- **Esprit d'équipe**
- **Rigoureux.se**
- **Impliqué.e**



## Formation mixte



- **Débutants**
- **12 mois**
- **CQP Boucher**



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

Une question ?

Envie de candidater ?

Envie de former ?



Du lundi au vendredi  
**09-72-14-40-24**

OU

*Sur le site internet*

<https://www.idv-fr.org>



**Chatbot  
Alex**

**Et je suis là pour vous guider si besoin !**



<https://www.idv-fr.org>