

Programme de formation

METTRE EN PLACE UNE VITRINE OU UN ÉTAL

7,00 heures

Objectifs pédagogiques

- Mettre en valeur les fromages grâce à leur disposition dans la vitrine
- Augmenter le chiffre d'affaire en améliorant les ventes

Public visé

- Chefs d'entreprises d'une crèmerie-fromagerie
- Porteurs de projets (créateurs-repreneurs d'une crèmerie-fromagerie)
- Vendeur débutant et confirmé en crèmerie fromagerie
- Autres professionnels avec un rayon produits laitiers

Pré-requis

Aucun

Description

Accueil et présentation de la formation. Tour de table et évaluation du niveau des participants et de leurs attentes (15 minutes)

Partie 1 : Principes généraux sur la mise en place du rayon fromage (1 heure)

- Présentation des différents types de vitrine
- Organisation générale d'une vitrine, précision en fonction du type de vente (avant & arrière)
- Le choix des matériaux et des éléments de décors

Partie 2 : Méthode de travail et règles d'hygiène (45 minutes)

- Remplissage/réassort
- Protection des produits
- Matériaux utilisés
- Nettoyage
- Étiquettes
- Respect des températures

Partie 3 : Théâtralisation et merchandising (1 heure)

- Les principes esthétiques (les volumes, les formes, les couleurs) de mise en place d'une vitrine

Capital social de 15 244,90€

CENTRE DE FORMATION DES PRODUITS LAITIERS 23 rue des Lavandières Sainte Opportune, 75001 Paris
Tél : 01 55 43 31 85 - Fax : Variable non renseignée – Email : info@cfpl.fr - SIRET : 418 011 946 00062
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 1.1753.987375 auprès du préfet de région d'Ile-de-France



Programme de formation

METTRE EN PLACE UNE VITRINE OU UN ÉTAL

7,00 heures

- Les temps fort du calendrier (les différentes périodes de fêtes, la saisonnalité des produits)

Partie 4 : Mise en pratique (3 heures et 45 minutes)

- Réalisation de vitrines à partir de thèmes aléatoires
- Présentation et argumentation de son installation au groupe

Bilan de la formation et questionnaire de satisfaction (15 minutes)

Modalités pédagogiques

Présentiel

Moyens et supports pédagogiques

- Formateur expert au métier de crémier-fromager
- Salle adaptée à la pratique
- Apport théorique et exercices pratiques
- Utilisation de matériels spécifiques et de matières premières
- Livret stagiaire
- Évaluation des compétences
- Questionnaire post-formation afin d'évaluer les mises en application des connaissances et compétences acquises en formation

Modalités d'évaluation et de suivi

Bilan oral et évaluation des compétences