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

L'ÉCOLE FRANÇAISE du FROMAGE

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