

## BOULANGERIE

### OBJECTIFS

- ▶ Connaître les tendances du marché et identifier les attentes spécifiques des clients
- ▶ Maîtriser le GBPH (guide des bonnes pratiques d'hygiène) et le PMS (plan de maîtrise sanitaire) spécifique au rayon
- ▶ Gestion de la réglementation à l'affichage
- ▶ Adapter l'assortiment aux types de consommations tout au long de la journée (petit-déjeuner, snacking, goûter...)
- ▶ Maîtriser la qualité et les quantités des productions journalières en boulangerie et viennoiserie (production tout farine ou terminal de cuisson, plan de production adapté au flux client...)
- ▶ Appliquer les bonnes pratiques professionnelles permettant de garantir les résultats (satisfaction des clients et résultats économiques)
- ▶ Gérer les spécificités techniques des gammes de produits (cuisson, finitions, présentation, conservation)
- ▶ Mettre en avant les gammes spécifiques et/ou saisonnières
- ▶ Dynamiser les ventes par l'animation commerciale et les techniques de vente additionnelles

### DU CONTENU OPÉRATIONNEL



### LA GESTION DES PRODUCTIONS & CUISSON

- ▶ Le plan de production
- ▶ La proposition de différents types de cuisson
- ▶ L'offre de produits tranchés

### SPÉCIALITÉS

- ▶ Viennoiseries maison
- ▶ Pains spéciaux
- ▶ Petites pièces

### LA RENTABILITÉ DU RAYON

- ▶ La gestion des plans de production (création et suivi)
- ▶ L'identification des besoins d'exploitation en rayon (VHT...)
- ▶ L'application des bonnes pratiques professionnelles au service de l'optimisation des pertes

