

FROMAGERIE



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.
- ▶ Connaître l'assortiment et maîtriser ses approvisionnements (les 8 familles de fromages, les techniques de fabrication, les conservations, les produits locaux)
- ▶ Appliquer les bonnes pratiques professionnelles permettant de garantir les résultats (satisfaction des clients et résultats économiques)
- ▶ Gérer les spécificités techniques des gammes de produits (durée de vie, soins à apporter, matériel spécifique, température de réception et 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



PRATIQUE PROFESSIONNELLE & PRODUITS

- ▶ Identifier et utiliser le matériel et le processus d'hygiène adaptés (types de lait, types de pâtes, découpes selon les règles, plan de nettoyage...)
- ▶ Les techniques d'emballage (bonne conservation et satisfaction des clients)
- ▶ L'argumentation des produits
- ▶ Connaissance des éléments constitutifs des produits (composition, recettes...)
- ▶ Les opérations technologiques de production
- ▶ Les classifications commerciales (appellations, niveaux de qualité, normalisations...)
- ▶ L'analyse sensorielle et conseils de consommation



SPÉCIALITÉS

- ▶ Plateaux et planches de fromages
- ▶ Fraîche découpe
- ▶ Offre de fromages locaux qualitatifs



LA GESTION ÉCONOMIQUE DU RAYON

- ▶ L'application des bonnes pratiques professionnelles
- ▶ La composition des prix de vente (taux de marge, péréquation de marge, poids promotionnel...)
- ▶ L'identification et la gestion des pertes
- ▶ La rédaction et la conduite de plans d'actions correctifs

