

PROGRAMME DE FORMATION

« CHARCUTERIE TRAITEUR FROMAGE »

Durée

- ⓪ De 2 à 8 jours

Public

- ⓪ Ensemble du personnel de rayon
- ⓪ Groupe de 8 personnes maximum

Objectifs

- ⓪ Acquérir les méthodes de gestion
- ⓪ Maîtriser la présentation des produits
- ⓪ Maîtriser les techniques de vente
- ⓪ Savoir mettre en avant l'offre produit

Le Programme

Module 1 – LE PRODUIT – RAYON TRADITIONNEL ET LS

- Technologie des produits
- Identification des produits
- Les familles
- La fabrication
- Les mentions obligatoires sur les emballages
- La présentation
- Les enjeux
- La fraîcheur
- Les couleurs
- Les masses
- La maintenance
- Emballer et procéder à l'étiquetage de produits en frais emballé.
- Concept frais emballé
 - *Stratégie*
 - *Assortiment*
 - *Technique*
 - *Outils de suivi*

Module 2 – FONCTION GESTION

- Gestion des marchandises
 - Flux de marchandises,
 - Gestion des stocks,
 - Cadencier,
 - Commande,
 - Réception,
 - Consommable & économat,
 - Casse,
 - Démarque

Module 3 – TECHNOLOGIE DES PRODUITS

- Le marché (évolution des parts de marché, concurrence, frais emballé)
- Le produit (Nomenclature et familles de produits, Le porc et matières d'œuvre, La salaison, le salage, Le fumage, le séchage, La cuisson, Les fabrications charcutières, les appellations (AOP), les recettes.

Module 4 – FONCTION TECHNIQUE PROFESSIONNELLE

- Le travail du produit : Salle (différente technique de coupe, pré-tranchage, critères de qualité, petit matériel, trancheur, matériel de service, emballage)
- La remballe : Rayon (le quotidien, la fin de semaine)

Pré-Requis et conditions de réussite :

- Une première expérience en vente et tenue d'un rayon Charcuterie traiteur est nécessaire

Méthode Pédagogique – Moyens Pédagogiques

- Méthode participative basée sur les échanges d'expérience des apprenants
- Exposé en Salle et Travail en groupe -PPT - Paperboard
- Simulations & Jeux de Rôle
- Plan d'action personnalisé

Modalités d'Evaluation (à chaud)

- Auto-évaluation

Tarif

- Sur devis– sur site toute France

Cette formation est ouverte aux personnes en situation de handicap - Nous contacter pour tout renseignement