

# PROGRAMME DE FORMATION

## « Fruits et Légumes »

### Durée

---

- De 2j à 4 jours

### Public

---

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

### Objectifs

---

- Acquérir les connaissances et compétences pour organiser le travail au rayon :
  - Savoir conseiller les clients
  - Mettre en place des offres promotionnelles
  - S'adapter à la concurrence

### Le Programme

---

## **Module 1 – MAITRISER LES NOUVELLES TENDANCES DU MERCHANDISING AU RAYON**

#### Programme :

- **Améliorer la qualité visuelle du linéaire**
  - Le bon produit, à la bonne place
  - Le bon produit, au bon moment
  - La Théâtralisation
- **Les nouvelles attentes du consommateur**
  - La production Bio,
  - La production locale
- **De l'importance de l'information client**
  - L'affichage produit – facilité, visibilité
  - L'affichage prix, facilité, visibilité
  - Les infos de la Pesée
  - Les fruits et légumes méconnus : informations & recettes

- **Booster les ventes**
  - Fixer un prix juste
  - Provoquer l'achat d'impulsion
  - Proposer de nouveaux services
- **Maîtriser la Démarque**
  - Gestion des marchandises
  - Compte d'exploitation
  - Tableau de bord
  - Gestion spécifique rayon

## **Module 2 – La Dynamique Commerciale**

### **Programme :**

#### **LE CONSEIL AUX CLIENTS**

- L'écoute
- L'argumentation
- La présentation des produits
- Les conseils culinaires

#### **LA VENTE EN LOT**

- La méthodologie
- Les objectifs
- Le balisage spécifique
- La maîtrise de la marge

#### **LES PROMOTIONS**

- La préparation
- Les objectifs
- Les outils

- L'implantation
- L'historique

## **LA CONCURRENCE**

- La méthodologie
- Le relevé de prix
- L'analyse
- Le plan d'action

## **LA THÉÂTRALISATION**

- Les thèmes selon les saisons
- Le planning
- Le matériel
- La préparation
- L'affichage spécifique
- La mise en avant de la production locale

## **LES ANIMATIONS**

- Les thèmes
- Le planning
- Le matériel
- La préparation
- L'affichage spécifique
- Le calendrier des fêtes

## **L'ILV (affiche individualisée par produit)**

- Quel est son goût ?
- Comment il se cuisine ?
- Comment il se conserve ?
- Comment choisir son fruit ou son légume ?

- Comment manipuler les produits pour limiter le gaspillage
- Quel est la différence entre ... ? (ex : *clémentine/mandarine ; citrouille/potiron...*)

### **Pré-Requis et conditions de réussite :**

---

- Une première expérience en vente et tenue d'un rayon Fruits & légumes est souhaitée
- Disponibilité totale du stagiaire

### **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
- Tarif autre lieu : nous consulter

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