

PROGRAMME DE FORMATION

« MAREE »

Durée

- De 2 à 4 jours

Public

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

Objectifs

- Maîtriser les différentes implantations en fonction des saisons, de la zone de chalandise, des spécialités régionales en respectant la politique de l'enseigne
- Apporter au responsable et son équipe, les connaissances nécessaires afin de réussir les différentes périodes festives qui fidélisent la clientèle.

Le Programme

Module 1 – REGLES D'IMPLANTATION ET D'ASSORTIMENT

- Différentes implantations :
 - *Rayon traditionnel*
 - *Rayon libre-service*
- La consommation :
 - *Européenne*
 - *Française*
- La particularité :
 - *Segmentation logique du client*
 - *Implantation évolutive*
 - *Composition de la gamme début de semaine*
 - *Composition de la gamme fin de semaine*

Module 2 – LES PERIODES FESTIVES

- Objectifs CA et marge
- Structure de gamme
- Mise en place d'animations festives, négociation prix et qualité
- Négocier les besoins en matériel et en animateurs
- Transformation des produits (spécialités festives)
- Organisation (planning, prise et réalisation des commandes, mise en place du rayon et techniques de vente)
- Implantation et mise en scène du rayon

- Conception et valorisation des différents types de plateaux de fruits de mer

Pré-Requis et conditions de réussite :

- Une première expérience en vente et tenue d'un rayon Marée 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

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