

# 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