

LES OUTILS DE PILOTAGE DU RAYON BOULANGERIE

La garantie de la qualité



PUBLIC VISÉ : Manager de rayon, adjoint manager

BÉNÉFICES POUR LES PARTICIPANTS

- + **Connaître** les bons curseurs économiques
- + **Optimiser** les processus de fabrication
- + **Maîtriser** la qualité des produits
- + **Produire** à l'aide des bons outils de pilotage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Savoir relier** le commerce à la fabrication
- **Mieux maîtriser** les coûts matières
- **Se former** aux outils de cadrage
- **Se perfectionner** aux indicateurs financiers

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Exposés, débats, exercices sur cas concrets sur supports informatiques

PROGRAMME DÉTAILLÉ

Les temps forts de la formation

1. LES CURSEURS ÉCONOMIQUES

- Les tendances du marché
- Les chiffres clés
- Les indicateurs du rayon
- Savoir calculer le potentiel d'un rayon

2. MAÎTRISER LA QUALITÉ DES PRODUITS

- Production des produits de boulangerie et de pâtisserie
- Circuit marchandises – marche en avant
- Fichier "Fiches techniques" / Règles d'emballage
- Règles de traçabilité

3. OPTIMISER LES RESSOURCES DE FABRICATION

- Répartition des tâches aux postes: laboratoire, emballage, mise en rayon
- Comment garantir la notion de "pain chaud" jusqu'au soir
- L'importance des consignes de travail entre l'équipe du matin et l'équipe de l'après-midi
- Adapter le professionnalisme aux spécificités du matériel

4. LES OUTILS DE PILOTAGE

- Les outils financiers (compte d'exploitation)
- La calculette boulangerie
- Les fichiers articles: recettes / prix de revient
- Le cadencier de production