




BILAN DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE DU RAYON POISSON

Constat et analyse des fêtes de fin d'année



 **PUBLIC VISÉ:** Manager de rayon, adjoint manager

 **PRÉREQUIS:** avoir une première expérience dans le secteur des produits frais et principalement la poissonnerie

 **DURÉE:** 2 jours (14 h)

BÉNÉFICES POUR LES PARTICIPANTS

- + **Participer** au processus de validation des fêtes
- + **Acquérir** toutes les méthodes dans la réalisation des objectifs
- + **Transmettre** les savoirs faire aux équipes qui participent aux préparatifs festifs

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Mettre en place** le dossier historique des produits festifs
- **Valider** le chiffrage de l'ensemble des familles de produits
- **Permettre** aux managers de rayon de travailler sur les réalisations festives
- **Valider** l'ensemble des résultats d'exploitation
- **Travailler** sur la réorganisation des prévisions d'assortiment

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Exposés, débats, questionnaires
- Supports informatiques liés aux outils de pilotage en gestion
- Exercices sur cas concrets

SUIVI ET ÉVALUATION

- Compte rendu de la formation
- Feuilles de présence
- Enquête de satisfaction
- Grille d'évaluation du stagiaire

PROGRAMME DÉTAILLÉ

Les temps forts de la formation

1. VALIDATION DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE N-1

- Analyse des résultats de décembre N-1
- Validation des fournisseurs d'huîtres
- Analyse tarifaire
- Comparatif des cours validé pour décembre
- Validation des assortiments et chiffrage des quantités
- Chiffrage des tonnages réalisés
- Analyse des segmentations et chiffrage des réalisations:
 - Huître normandes / Marennes / Bretonnes / Bouzigues / Promo prospectus
 - Gamme des produits de fête

2. RÉSULTATS D'EXPLOITATION POUR DÉCEMBRE N-1

- Les contrôles d'inventaire
- Les frais de centrale
- Travail sur les emballages utilisés
- Évaluation des stocks résiduels et analyse des produits jetés

3. FÊTES DE FIN D'ANNÉE

- Point sur les recommandations
- Validation des comptes d'exploitation
- Chiffrage des marges brutes du mois
- Organisation des animations et de la dynamique commerciale (produits cuits + huîtres)
- Recherche de spécialisation
- Répartition des linéaires
- Validation des commandes des produits cuits (crustacés / coquillages)
- Validation des plateaux de fruits de mer (commande + prix)

4. L'ORGANISATION

- L'installation des produits de fêtes pour la fin de cette année
- La liste des tâches pour l'ensemble du personnel à prévoir

Nous nous soucions du confort de nos stagiaires participants à nos actions de formation, qu'ils soient porteurs de handicap ou non ou qu'ils aient des problèmes de santé ou des difficultés moteurs ou physiques temporaires. Aussi, nous sommes à votre entière disposition pour toute demande particulière concernant les besoins de vos collaborateurs (pauses, station debout/assise, positionnement dans la salle, adaptation des supports avec une plus grande taille de police, intensité lumineuse, etc...). N'hésitez pas à vous rapprocher de notre référent handicap, Marie-Adrienne FOURNY pour toute question, demande ou remarque à ce sujet