

PRÉPARATION ET HISTORIQUE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Boulangerie – Viennoiserie - Pâtisserie

Faire de vos fêtes de fin d'année une pleine réussite



PUBLIC VISÉ: Manager de rayon, adjoint manager



PRÉREQUIS: avoir une première expérience dans le secteur des produits frais et principalement les BVP



DURÉE: 2 jours (14 h)

BÉNÉFICES POUR LES PARTICIPANTS

- + Optimiser de façon factuelle l'organisation des productions sur la période des fêtes de fin d'année
- + Construire un historique détaillé des productions et des ventes

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Accompagner le(s) manager(s) dans la préparation, la mise en œuvre et l'analyse des ventes des produits festifs
- Organiser les commandes et les fabrications
- Adapter les tâches de travail aux besoins du rayon
- Créer un historique calendaire (la mémoire du rayon) pour l'année suivante

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Travail sur les listings de statistiques
- Analyse du calendrier des fêtes
- Cadrage des objectifs de rentabilité

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. **JOURNÉE 1** (la journée 1 est planifiée environ 2 mois avant la période festive)
 - Regrouper les états statistiques de l'année N-1
 - Déterminer le CA à réaliser
 - Définir la gamme à déployer
 - Définir les besoins en matières premières, accessoires et boîtages
 - Construire les engagements et réservations
 - Construire les plans de mise en œuvre (fabrication)
 - Construction de l'éclaté jour/jour des volumes en rayon par rapport au CA objectif (cadencier)
2. **JOURNÉE 2** (la journée 2 est planifiée sur le mois suivant la période festive)
 - Lecture des réalisations
 - Mesure des écarts entre prévisions et réalisation
 - Analyse des ventes, des pertes, des ruptures et des promos
 - Premières prévisions pour N+&

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 motrices 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

GMS+ (Gestion – Merchandising – Service Plus)

2, route de la Noue – 91190 Gif-sur-Yvette FRANCE

Tél: 01 64 46 66 44 – Fax: 01 64 46 66 88 – Email: contact@gms-plus.com – Site internet: www.gms-plus.com

SARL au capital de 8.000 € - RCS Evry B420 578 221 – Siret: 420 578 221 000 20 – Code APE: 7022 Z