

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: Entre 1 à 10 jours (la durée de la partie de mise en pratique de la formation variera en fonction de la typologie de la clientèle, de l'équipement et du matériel mis à disposition, ainsi que des compétences des stagiaires)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- + **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

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- De 1 à 10 stagiaires
- Sessions ouvertes de décembre à février

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

TARIF

Selon le devis et la prestation souhaitée

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+1

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 référente handicap, Jacqueline HAPETTE, pour toute question, demande ou remarque à ce sujet.