

## LES OUTILS DE PILOTAGE DES RAYONS

### Boulangerie – Viennoiserie - Pâtisserie

#### La garantie de la qualité



**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

- + **Produire** au quotidien à l'aide d'un outil de pilotage personnalisé
- + **Optimiser** les processus de fabrication
- + **Porter** un regard sur la rentabilité des mises en œuvre

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Mieux maîtriser** les coûts matières
- **Savoir relier** le commerce à la fabrication
- **Appréhender** et garantir les taux de marge
- **Se former** aux outils de cadrage

#### MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Exposés, débats
- Exercices su cas concrets sur support informatique

#### 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. 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 marchandise – marche en avant
- Fichier "fiches techniques" / règles d'emballage
- Règles de traçabilité

#### 3. OPTIMISER LES PROCESSUS 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

*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*

**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](mailto:contact@gms-plus.com) – Site internet: [www.gms-plus.com](http://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