

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: 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 :

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

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- De 1 à 10 stagiaires
- Sessions ouvertes toute l'année

MOYENS PÉDAGOGIQUES

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

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