

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: 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 bénéficiaire sera capable de :

- + **Participer** au processus de validation des fêtes
- + **Mettre en place** le dossier historique des produits festifs
- + **Transmettre** les savoirs faire aux équipes qui participent aux préparatifs festifs
- + **Valider** le chiffrage de l'ensemble des familles de produits
- + **Organiser** les prévisions d'assortiment

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- De 1 à 10 stagiaires
- Sessions ouvertes d'octobre à mars

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

TARIF

Selon le devis et la prestation souhaitée

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