



|   |                         |
|---|-------------------------|
| Programme de formation                    | Auteur : Isabelle SAHAL |
| <b>Apprendre à écrire sur du chocolat</b> | Version : 14/12/2023    |

#### Public Visé :

Franchisés, Locataire-gérants, Managers, Assistants et vendeurs magasin.

#### Prérequis :

Pas de prérequis nécessaire.

#### Objectifs pédagogiques :

##### **Durant la formation les stagiaires apprendront :**

- Les techniques d'écriture permettant de personnaliser sur tous les types de support chocolat utilisés en magasin :
  - o Plaque cœur
  - o Œuf de Pâques
  - o Tablette
  - o Boite à message
  - o Barre chocolat

##### **A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :**

- De réaliser la préparation glace royale nécessaire à la personnalisation et de monter leur poche à douille
- D'écrire sur les différents supports chocolat disponibles en magasin (voir ci-dessus)
- D'appliquer des petits décors et de réaliser des dessins simples

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Durée</b>                  | <b>7 heures</b>  |
| <b>Horaires</b>               | De 9h30 à 13h30 - De 14h30 à 17h30<br>Déjeuner (pris en charge par l'Ecole)  |
| <b>Modalité</b>               | Module en distanciel asynchrone via la plateforme JDS (Jeff Digital School) à réaliser en amont de la session présentiel<br>7 heures de présentiel avec questionnaire d'auto-évaluation sur sa technique d'écriture sur chocolat à réaliser en amont de la formation |
| <b>Nombre de participants</b> | Entre 8 et 10 participants   |
| <b>Accessibilité</b>          | <b>En présentiel</b> : Accueil à partir de <b>9h00</b> en salle.   |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | <p>inscription à la JDS auprès de Sandra Brochier (<a href="mailto:s.brochier@ecolejeffdebruges.com">s.brochier@ecolejeffdebruges.com</a>) et envoi des liens de connexion.</p> <p>Pour toute situation de handicap merci de nous contacter pour envisager la faisabilité.</p> |
| <b>Délais d'accès</b> | 5 jours francs avant le début du module et en fonction des places restantes  |

## Programme

### **Partie 1 : Découvrir et débiter (module de formation en distanciel asynchrone)**

- a) Vidéo d'introduction et de présentation
- b) Quiz de connaissances
- c) Photos de mes premières réalisations à apporter en session (visionnage en cours de journée)

### **Partie 2 : Préparer et s'entraîner**

- a) Préparation de la glace royale (proportion, température, mixage, couleur) et réalisation des poches à douilles
- b) Calligraphie (entraînement grâce avec l'abécédaire avec minuscules cursives et majuscules)
- c) Entraînement sur supports plats plastifiés avec les messages les plus courants

### **Partie 3 : Créer et réaliser sur support chocolat (Plaque cœur, œuf, tablette, barre)**

- a) Visionnage des réalisations faites en amont de la formation
- b) Apporter une touche décorative : petits cœurs et dessins simplifiés
- c) S'entraîner sur du chocolat avec vos idées de messages

### **Partie 4 : De retour en magasin (dans les 2 semaines suivant le présentiel)**

- a) La personnalisation : la dimension stratégique derrière le service
- b) Décryptage merchandising et organisation magasin
- c) Réaliser 4 missions « personnalisation » à envoyer par mail à votre formateur pour réalisation d'un support qui sera partagé au groupe

## Méthodes pédagogiques

Une formation composée :

D'un module de formation avec vidéos de démonstration.

D'un quiz des points importants à retenir.

D'Ateliers pratiques guidés en « pas à pas ».

De missions réalisées à distance avec feedback de nos formateurs.

## Livrables

Documents pédagogique : Abécédaires à télécharger sur la JDS, fiches gabarit pour entraînement (remis & Fiche recette de la glace royale à télécharger.

Attestation de formation remise au stagiaire et à conserver par lui.

Attestation d'assiduité de formation remise au donneur d'ordre avec la feuille d'émargement signée.

## Tarifs

|         |   |
|---------|---|
| 290€ HT | Adhérents à l'école Jeff de Bruges avec financement Opco  |
| 220€ HT | Adhérents à l'école Jeff de Bruges avec autofinancement ;<br>Non adhérents à l'école Jeff de Bruges |

### Formateur : Barbara Fruteau

Formatrice au sein du réseau Jeff de Bruges ; elle a occupé le poste de manager de différents points de vente pendant de nombreuses années. Elle est principalement en charge de la formation métier regroupant : les techniques de garnissage et de suremballage, la constitution des fiches techniques produits, les principes merchandising, les techniques de vente et les connaissances chocolat.



### Formateur : Sophie Chantrenne

Formatrice au sein du réseau Jeff de Bruges ; elle a occupé le poste de manager de différents points de vente pendant de nombreuses années. Elle est principalement en charge de la formation métier regroupant : les techniques de garnissage et de suremballage, la constitution des fiches techniques produits, les principes merchandising, les techniques de vente et les connaissances chocolat.



### Formateur : Maryline Lefevre

Animatrice réseau franchise chez Jeff de Bruges et responsable de la formation technique et pratique chocolat (techniques de garnissage et de suremballage, constitution des fiches techniques produit, techniques merchandising visuel) à destination des nouveaux franchisés depuis 25 ans.



## Pour vous inscrire en formation :

Inscription via le site de l'Ecole Jeff