



Programme de formation	Auteur : Isabelle SAHAL
Réaliser des Bouquets de chocolats	Version : 08/09/2021

Public Visé :

Franchisés, Managers, Assistants et vendeurs magasin. D'une manière générale, toute personne travaillant en magasin et amenée à faire de la mise en place de produits.

Prérequis :

Pas de prérequis nécessaire.

Objectifs pédagogiques :

Durant la formation les stagiaires apprendront :

- Comment maîtriser la préparation et mise en forme des bouquets de chocolats Jeff de Bruges
- Comment réaliser un nœud plat Jeff de Bruges

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

- Réaliser des bouquets de chocolat.
- Réaliser des nœuds plats avec un ruban imprimé

Durée	4 heures
Horaires	9h30 à 13h30 – ou – 13h30 à 17h30
Modalité	Présentiel avec quiz d'auto-évaluation sur la technique de garnissage des bouquets à réaliser en amont de la formation
Nombre de participants	Entre 6 et 12 participants
Accessibilité	Accueil à partir de 9h00 en salle. Pour toute situation de handicap merci de nous contacter pour envisager la faisabilité.
Délais d'accès	10 jours francs avant le début du module et en fonction des places restantes

Programme de la journée

Partie 1 : Préparation et réalisation des bouquets de chocolats

- a) Comprendre les règles constitutives d'un beau bouquet, organiser le travail de façon rationnelle et efficace, monter les tiges, assembler, faire le poids et finaliser.
- b) qu'un rappel des règles en matière d'étiquetage légal (poids, DDM) et de merchandising.

Ateliers pratiques : Réalisation de bouquets de chocolats

Partie 2 : Savoir-faire un nœud plat Jeff de Bruges

- a) Présentation de la technique globale du nœud plat ;
- b) adaptation sur un ruban coton imprimé Jeff de Bruges ainsi que sur un double nœud plat.

Ateliers pratiques : Réalisation d'un nœud plat sur bouquet, sur pochette organdi, sur coffret

Méthodes pédagogiques

Une formation composée d'Ateliers pratiques supervisés - chaque stagiaire réalisera au minimum 3 bouquets sous le contrôle et le recadrage de la formatrice

Un quiz d'évaluation des objectifs sera fait en fin de session ainsi que des photos des réalisations. Une évaluation faite en continue par le formateur.

Livrables

Un support pédagogique sous forme de guide technique et de fiches pratiques.

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

150€ HT	Pour les adhérents à l'école Jeff de Bruges
220€ HT	Pour les non adhérents à l'école Jeff de Bruges

<p>Formateur : Barbara Fruteau</p> <p>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 la formation technique et de la pratique chocolat (techniques de garnissage et de suremballage, constitution des fiches techniques produit, techniques merchandising visuel, techniques de vente) à destination des équipes succursales</p>	
<p>Formateur : Sophie Chantrenne</p> <p>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 la formation technique et de la pratique chocolat (techniques de garnissage et de suremballage, constitution des fiches techniques produit, techniques merchandising visuel, techniques de vente) à destination des équipes succursales</p>	
<p>Formateur : Maryline Lefevre</p> <p>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.</p>	

Pour vous inscrire en formation :

Remplir les 2 documents soit en cliquant sur les liens, soit en scannant les QR codes directement depuis votre smartphone.

[Formulaire d'inscription :](#)

(à remplir par le donneur d'ordre)



[Vos attentes sur la formation](#)

(à remplir par le stagiaire)

