



Programme de formation	Auteur : Isabelle SAHAL
Réaliser des paniers garnis	Version : 06/04/2022

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 :

- Quels sont les différentes techniques de garnissages et suremballage des paniers
- Comment réaliser ses propres créations
- Comment organiser ses préparations pour optimiser son rendement

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

- Réaliser des paniers soignés et de grande qualité en se servant de leur créativité
- Développer les ventes grâce à une offre différenciante et séduisante

Durée	7 heures
Horaires	9h30 à 13h00 – Déjeuner – 14h00 à 17h30
Modalité	Présentiel avec quiz d'auto-évaluation sur la technique de garnissage des paniers 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 ouvrés avant le début du module et en fonction des places restantes

Programme de la journée

Partie 1 : Réaliser des paniers de qualité

- a) Comprendre la fiche technique
- b) Techniques de garnissage
- c) Techniques de sur emballage
- d) Organiser et rationaliser le garnissage

Partie 2 : Réaliser vos propres créations

- a) Adapter le prix à sa clientèle
- b) Adapter le produit et le visuel à la saison
- c) Construire sa fiche technique et calculer son prix
- d) Réaliser l'étiquette prix

Ateliers pratiques : réalisation de différents modèles de paniers.

Méthodes pédagogiques

Une formation composée d'Ateliers pratiques supervisés - chaque stagiaire réalisera plusieurs paniers 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

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

250€ HT	Pour les adhérents à l'école Jeff de Bruges
390€ HT	Pour les 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 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	
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 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	
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.	