

LES LEVIERS D'OPTIMISATION DE LA FRAÎCHE DÉCOUPE

Créer de la séduction client



PUBLIC VISÉ: manager de rayon, adjoint manager



PRÉREQUIS: aucun prérequis



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 :

- + **Savoir appréhender** les intérêts d'une fraîche découpe
- + **Connaître** les leviers d'optimisation
- + **Avoir** un focus financier
- + **Prendre connaissance** des bonnes pratiques

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

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

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Exposés, débats, questionnaires
- Supports informatiques liés aux outils de pilotage en gestion
- Fichiers photos
- Manuel du stagiaire intégrant une partie "Plan d'action personnalisé"

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. INTÉRÊTS DE LA FRAÎCHE DÉCOUPE

- Les attentes du consommateur
- Les ratios de performance

2. LES PROCESSUS D'OPTIMISATION

- Le cahier des charges
- Les modes opératoires des produits
- Le respect des règles de travail

3. LES RÈGLES DE COMMERCE

- Les techniques de merchandising (mètre à mètre)
- Les niveaux de prix
- La dynamique commerciale
- La communication consommateur

4. LES OUTILS DE PILOTAGE

- Les outils de production
- Les outils de mesure et de contrôle
- La répartition d'une journée type d'une équipe

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 motrices 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.