

Préparation de la sous épreuve de vente client (Nouveau BP)

2019

Programme de formation

Public visé

- Lauréats 2

Prérequis

- Au moins titulaire du CAP Boucher ou Charcutier-Traiteur

Intervenant

- ENSMV

Lieu

ENSMV
37, BD Sault
Paris 12^e

Temps

Durée : 18h00
Début : 10h30
Fin : 12h00

OBJECTIFS

- Vendre des produits présentés dans une vitrine préalablement agencée
- Réaliser un acte de vente comprenant une argumentation commerciale, des conseils culinaires ainsi qu'une ou plusieurs ventes complémentaires et/ou additionnelles
- Répondre à des questions portant sur l'étiquetage, la conservation, la traçabilité, les signes officiels de la qualité et de l'origine

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Accueil du client
- Adaptation à une clientèle étrangère
- Adoption d'un comportement professionnel
- Connaissance et identification des besoins du client
- Conseil au client
- Réponse adaptée aux attentes et aux objections du client
- Proposition de produits complémentaires
- Pesage des produits
- Édition du ticket de caisse
- Encaissement
- Conclusion de la vente
- Fidélisation de la clientèle

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

- La tenue professionnelle adaptée
- Le savoir être adapté à la profession
- Les techniques commerciales
- Les consignes de vente
- L'affichage et l'information sur le produit
- Les instruments de pesage
- Le matériel de conditionnement
- Les moyens d'encaissement
- Les outils de fidélisation de la clientèle
- Les outils informatiques

COMPETENCES ACQUISES

A l'issue de cette formation, le formateur renforcera ses compétences techniques et pédagogiques

À LA FIN DE LA FORMATION, LES RÉSULTATS ATTENDUS SONT :

- *Respect de la demande du client*
- *Accroissement du panier moyen*
- *Fidélisation de la clientèle*
- *Développement et diversification de la clientèle*
- *Respect des consignes de travail*
- *Communication en langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle*
- *Suivi de la procédure de la traçabilité*

A la fin de chaque formation, le stagiaire apprécie l'acquisition ou l'amélioration de ses compétences en répondant à un questionnaire d'évaluation portant sur le déroulement de l'action et sur les acquis de la formation.

La formation est validée par un certificat et une attestation de fin de formation remis au stagiaire.



Nous contacter :

01 53 17 15 05 Christine Peyronnet

c.peyronnet@ensmv.org

01 53 17 30 25 Bruno Berthault

bruno.berthault@ensmv.org

École nationale supérieure des métiers de la viande
37, boulevard Sault - 75012 Paris

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°11 75 000 5175 auprès du Préfet de la région Île-De-France

ENSMV
Spécialiste des formations
boucheries charcuteries traiteurs