

Développer sa polyvalence de collaborateur en boutique

Lundi 11 mars 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant améliorer le service détail : sens de coupe, mise en place d'un étalage et commercialisation

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint, Collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/Pers.	ENSMV	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37, Boulevard Sout 75012 Paris



Objectifs

- Améliorer la présentation marchande des produits.
- Maîtriser la technique de présentation et de découpe.
- Personnaliser le conseil à la clientèle.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires.
- Utilisation des différents matériels du laboratoire.
- Utilisation d'une vitrine.
- Remise d'un dossier pédagogique



Contenu pédagogique

- Mettre en valeur vos pièces de viande en maîtrisant la découpe.
- Réaliser une décoration simple.
- Garantir le succès de ses ventes.
- Savoir argumenter.



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Formation validée par un certificat et une attestation.
- Questionnaire à froid.

LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- Piçage
- Ficelage
- Montage de plats
- Présentation
- Argumentaire commercial



Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org