

Service détail : Étalage et présentation des produits

Cette formation est dédiée aux titulaires du CAP boucher.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Apprentis des secteurs de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur : Lauréats 1	CAP	ENSMV	2 .5 jours - 18 heures Jour 1 : 10h30 - 17h30 Jour 2 : 08h30 - 17h30 Jour 3 : 08h30 - 12h30	ENSMV 37 Bd SOULT 75012 Paris



Objectifs pédagogiques

- Réaliser un étalage en fonction de ses objectifs de vente.
- Vendre plus et mieux
- Donner un second souffle à son argumentaire
- Employer les arguments efficaces pour mieux vendre. Réaliser un étalage en fonction de ses objectifs de vente.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Mise à disposition de laboratoires agréés.
- Alternance des différentes méthodes pédagogiques : expositive, démonstrative et participative.
- Supports pédagogiques



Contenu pédagogique

- Techniques commerciales : bien réussir son étalage.
- Le classement des viandes, les familles et sous familles de viande - Choix de la platerie.
- La disposition horizontale ou verticale, l'équilibre de l'assortiment, la logique des présentations (faciliter le choix des clients).
- Comment combler les vides dans les rayons ? La mise en avant de certains produits, l'étiquetage (positionnement sur le morceau, taille des étiquettes,).
- Valorisation des morceaux de détail destinés à la vente.
- Rappel des points essentiels liés à la valorisation des principaux morceaux de détail.



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

- Comment bien parer les pièces avant de les présenter en vitrine ? (Localisation des points de parage, parage simplifié, parage raffiné).
- Le choix du ficelage selon la destination culinaire.
- Valorisation de chaque morceau au moment de la découpe devant le client.
- Comment éviter les chutes et les fausses coupes ?
- Les bonnes techniques de préparation et de présentation.
- L'hygiène et la sécurité dans le travail des viandes.



Nous contacter

Christine Peyronnet - 01 53 17 15 05 christine.peyronnet@ensmv.org
Bruno Berthault – 06 33 90 18 82 bruno.berthault@ensmv.org