

Susciter l'envie d'acheter grâce à son étalage

Lundi 16 septembre 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant développer leur chiffre d'affaires par la mise en valeur commerciale de leur étalage.

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 Bd Sault 75012 Paris



Objectifs

- Organiser et mettre en place une vitrine.
- Connaître les points chauds de son étalage.
- Mettre en valeur les produits.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Découpe et présentation des viandes.
- Révision des sens de coupe.
- Mise en valeur dans la vitrine des préparations et étiquetage.
- Remise d'un support pédagogique.



Contenu pédagogique

- Règles de lecture, de clarté et d'esthétique.
- Impact visuel ou comment focaliser le regard.
- Symétrie, asymétrie et forme.
- Contraste, couleur et éclairage.
- Perception du client : ce qu'il voit, ce qu'il comprend et comment il réagit.
- Segmentation de la gamme : quelle place pour la viande et la charcuterie ?
- Augmenter sa performance par un relationnel construit et adapté.



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

- Coupe réglementaire
- Désossage, parage, épluchage, bardage, ficelage, piéçage
- Merchandising des produits
- Montage de vitrine



Photo non contractuelle

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur

Nous contacter

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

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