

INITIATION À LA VENTE EN FROMAGERIE

LES FONDAMENTAUX DU VENDEUR EN FROMAGERIE

CIBLE

- Porteur de projet
- Fabricant / Affineur / Vendeur débutant
- Vendeur initié en rayon fromages

OBJECTIFS

- Connaître les composants du lait
- Connaître les espèces animales liées à la production fromagère
- Connaître les différentes technologies de fabrication
- Connaître les caractéristiques d'une sélection fromagère AOP
- Maîtriser les techniques de coupe et pliage
- Dispenser d'un discours produit avec les techniques de vente
- Réaliser la réception des produits laitiers et des fromages
- Réaliser le stockage des produits laitiers et des fromages en fonction de la nature des produits, du mode de conservation et de la rotation des stocks
- Valoriser les qualités des produits
- Réaliser la découpe et l'emballage des produits laitiers et des fromages dans le respect du guide des Bonnes Pratiques d'hygiène
- Accueillir le client et identifier ses besoins

ORGANISATION

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques

Visites

- Cave d'affinage de la Maison Mons Fromager Affineur
- Tunnel d'affinage de la Collonge
- Sauvain - Production et cave d'affinage de la Fourme de Montbrisson AOP
- Rencontre avec un viticulteur de la Côte Roannaise pour un cheese-wine pairing

Dispositif de suivi de l'exécution d'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Formulaires d'évaluation de la formation

DUREE

5 JOURS

FORMATEUR

Catherine Van Coppenolle

TARIF

2 800 € HT/ PERSONNE



Déjeuner, logement et trajets durant

Min. 3 stagiaires - Max. 6

Inscription maximum 1 mois avant le début de la formation

Accessibilité pour les personnes en situation de handicap : pour toute demande, nous contacter

LES FONDAMENTAUX DU MANAGER EN FROMAGERIE

CIBLE

- Vendeur confirmé en rayon fromages
- Responsable de fromagerie

OBJECTIFS

- Maîtriser les principes de gestion d'un point de vente
- Mettre en place des outils organisationnels
- Manager son équipe
- Réaliser une présentation attractive des produits laitiers et des fromages
- Mettre en œuvre des animations de vente adaptées

THÈMES

- Les outils de gestion : inventaire, calcul d'un prix de vente, calcul d'une marge, feuille de caisse, planning du personnel
- Le management du personnel
- Le service client
- La gestion des produits fromagers : conservation et affinage en fromagerie
- Plateaux de fromages, ateliers dégustation

ORGANISATION

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques

Dispositif de suivi de l'exécution d'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Formulaires d'évaluation de la formation

DUREE

4 JOURS

FORMATEUR

Laurent MONS

TARIF

2 400 € HT/ PERSONNE



Déjeuner inclus (Hors hébergement, dîners et transport)

Min. 3 stagiaires - Max. 6

Inscription maximum 1 mois avant le début de la formation

Accessibilité pour les personnes en situation de handicap : pour toute demande, nous contacter