



# FORMATION

## VENTE



# MODULE FINAL : LES FONDAMENTAUX DU MANAGER EN FROMAGERIE

PRÉ-REQUIS : validation module Belgique

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 3 JOURS

**Localisation : France à Ambierle - Tunnel de la Collonge**

FORMATEUR : Laurent Mons

TARIF 1 900 € HT/ PERSONNE

Repas du midi inclus (Hors hébergement, dîners et transport) Min. 3 stagiaires - Max. 6

Inscription maximum 1 mois avant le début de la formation