

Philippe **COUTAND**
Consultant expert du magazine LINEAIRES
www.adesformation.com – 06.77.68.33.42

FORMATION GESTIONNAIRE PÂTISSERIE

Public visé *Employé évolutif* *Gestionnaire junior* *Gestionnaire senior*	***OBJECTIFS DE LA FORMATION*** *Former des gestionnaires de rayon capable de piloter, organiser et animer le rayon pour pallier au manque avéré de professionnels de la profession.*
Rayons concernés *Pâtisserie*	*1 Le rôle du manager de rayon (7 heures)* *2 Savoir piloter son rayon (7 heures)* *3 Savoir définir son budget de gestion (7 heures)* *4 Les calculs commerciaux (7 heures)* *5 Le calcul des prix de revient de vos produits (7 heures)* *6 Savoir réaliser les bons achats (7 heures)* *7 Connaitre ses produits et leur régionalisation (28 heures)* *8 Le merchandising et l'assortiment du rayon (7 heures)* *9 Les contrôles du gestionnaire de rayon (7 heures)* *10 L'organisation du gestionnaires de rayon (7 heures)* *11 L'hygiène et la sécurité au travail (7 heures)*
Prérequis *Avoir en charge le rayon* *Être en poste*	
Durée & Lieux *14 jours, 98 heures* *En magasin et en salle* *8h30-12h30/14h00-17h00*	
Modalité de l'accompagnement *En magasin* *En salle* *Individuel* *Groupe 5 à 10 apprenant*	***Méthodes et moyens*** ✓ *Formation en magasin* ✓ *Formation vidéo en salle* ✓ *Apport du consultant Adès* ✓ *Remise d'un livret en fin de formation*
Coût total HT *Individuel 26 360€ ht* *Groupe 3 920€ HT/stagiaire*	***Modalité d'évaluation*** ✓ *QCM, Questionnaire écrit* ✓ *Question du formateur* ✓ *Questionnaire de satisfaction la formation* 