

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

# FORMATION TECHNICIEN BOULANGEUR

***Public visé***
*Employé CDI*
*Employé en reconversion*

***Rayons concernés***
*Boucherie Frais emballé*

***Prérequis***
*Être en CDI*
*Avoir été coopté*
*Avoir une diviseuse manuelle*
*Avoir un tuteur*

***Modalité de l'accompagnement***
*Apprentissage en magasin*
*Formation théorique en salle*
*Evaluation pratique*
*Individuelle en magasin*

***Semaine 1-module 1***
*Observation*
***Semaine 3-module 2***
*Mise en pratique hygiène*
*Mise en pratique sécurité*
*Mise en pratique traçabilité*
***Semaine 5-module 3***
*Gestion du rayon*
*Implantation, remplissage, balisage*
***Semaine 7-module 4.1***
*Gestion des blancs*
***Semaine 10-module 4.2***
*Gestion des traditions*
***Semaine 13-module 4.3***
*Gestion des campagnes*
***Semaine 16-module 4.4***
*Gestion des céréales*
***Semaine 19- module 4.5***
*Gestion des spéciaux*
***Semaine 22-modules 4.6***
*Gestion des gourmands*
***Semaine 25-module 4.7***
*Gestion des santés*
***Semaine 28-module 5***

***Semaine 31-module 6***

***OBJECTIFS DE LA FORMATION***

*Former des personnes capables de remplacer les boulangers en produisant mécaniquement de la pâte à pain. Un technicien travaille sur des pâtes fabriquées, façonnées mécaniquement, cuites et vendues*

***1 L'environnement professionnel (14h00)***
*1.1 Son vocabulaire*
*1.2 La réception, ses bonnes pratiques*
*1.3 La production, le matériel, l'organisation, le cadencier*
*1.4 Le conditionnement, la présentation, l'étiquetage*
*1.5 La mise en rayon, les facings, le chargement, le balisage*

***2 Hygiène, sécurité, qualité (HSQ) (14h00)***
*2.1 Sécurité sanitaire*
*2.2 Chargement des rayons*
*2.3 Procédure de nettoyage*
*2.4 Procédure de traçabilité*
*2.5 Etiquetage des produits*

***3 Merchandising du rayon (14h00)***
*3.1 Son vocabulaire*
*3.2 Le linéaire, infrastructure, communication*
*3.3 L'offre commerciale*
*3.4 La segmentation des familles, l'accompagnement culinaire*
*3.5 L'assortiment, individuel, familiale, promotionnel*
*3.6 La tenue du rayon, chargement, suivi, démarque*

***4 La production (49h00)***
*4.1 Pate blanche, fabrication, façonnage, cuisson, vente*
*4.2 Pate tradition, fabrication, façonnage, cuisson, vente*
*4.3 Pate campagne, fabrication, façonnage, cuisson, vente*
*4.4 Pate céréales, fabrication, façonnage, cuisson, vente*
*4.5 Pate spéciaux, fabrication, façonnage, cuisson, vente*
*4.6 Pate gourmande fabrication, façonnage, cuisson, vente*
*4.7 Pate santé, fabrication, façonnage, cuisson, vente*

***5 Gestion des stocks et des approvisionnements (7h00)***
*5.1 La gestion des matières premières, stock, chronologie, DLC*
*5.2 La préparation des approvisionnements, quantité, planification*
*5.3 La gestion des emballages, stock, consommation, approvisionnement*
*5.4 La gestion de l'inventaire, préparation, comptage, documents*

***6 La vente et la relation client (7h00)***
*6.1 L'accueil du client, son écoute,*
*6.2 Comprendre la demande du client, reformulation*
*6.3 Conseiller le client, quantité, mode culinaire*
*6.4 Savoir conclure une commande, validé l'ensemble de la commande*
*6.5 La gestion des conflits, pas bon, pas frais*



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

# FORMATION TECHNICIEN BOULANGEUR

| | |
|---|---|
| ***Durée & Lieux / stagiaire***<br>• *31 semaines*<br>• *105 heures de formation théorique*<br>• *959 heures de probation magasin avec tuteur*<br>• *21 heures d'évaluation techniques individuelle* | ***Méthodes et moyens***<br>✓ *Module de formation en salle et atelier*<br>✓ *Période de probation en situation de travail avec tuteur*<br>✓ *Carnet de liaison formation entreprise*<br>✓ *Apport du consultant Adès*<br>✓ *Remise d'un livret en fin de formation* |
| ***Coût total HT***<br><br>*Formation individuelle*<br>*15 x 1 880€ HT- 28 200€*<br>*7 x 990€ HT-6 930€*<br>*Total 35 130€ HT*<br><br>*Formation 5 à 10 personnes*<br>*12 570€ HT / stagiaire* | ***Modalité d'évaluation***<br>✓ *Evaluation écrite, théorique et technique avant chaque module*<br>✓ *QCM, Questionnaire écrit*<br>✓ *Question du formateur*<br>✓ *Questionnaire de satisfaction sur la formation*<br>✓ *Validation des compétences en fin de formation*<br> |