ASSOCIATION DES BOULANGERS CRÉATEURS $SIRET: 439\ 371\ 733\ 000\ 23\ /\ TVA\ Inta.: 59\ 439\ 371\ 733\ /\ APE: 913\ E$

59 rue Anita Conti 56000 VANNES - Tél.: 02.97.46.46.60 / contact@boulangerie56.com

Enregistré sous le N° de déclaration d'existence 53 56 07900 56 auprès du Préfet de la région Bretagne



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

Mise à jour : 31/01/2025

Mise à jour : 31/01/2025	
Technique d'accueil et de vente	
Date et Durée	Lundi 3 mars 2025 – 7h00
Formateur	Lise MBIRKO
Public concerné	Vendeur(se)s en boulangerie, gérant(e)s de boulangerie
Prérequis	Pas de prérequis
Accessibilité	Pour toute question liée à des situations de handicap, nous vous invitons à nous contacter afin que nous prenions les dispositions nécessaires.
Objectifs	 ✓ Améliorer l'accueil et l'expérience client en boutique ✓ Argumenter et valoriser ses produits ✓ Effectuer une vente additionnelle pertinente
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	 Accroître ses compétences en accueil et en vente Identification des règles de communication verbale et nonverbales; personnalisation de son accueil; représentation de son entreprise & valorisation de son image; facilitation du parcours achat et de l'expérience client Veille de ses produits et de la concurrence; utilisation d'un vocabulaire professionnel lié au secteur Identification des produits additionnels; susciter l'envie Avec des ateliers en sous-groupes, des jeux de rôle et quiz interactif.
Méthodes et moyens mobilisés	 Remise d'un support power point Pédagogie participative alternant démonstrations avec explications orale du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique de l'ensemble des productions. Cas pratiques en lien avec les besoins et activités des participants Échange et analyse des cas concrets réels
Modalités d'évaluation	 Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation Évaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur) Évaluation à froid (par trimestre / chef d'entreprise) Certificat de réalisation de formation remis à l'issue du stage