

FORMATION "VENDEUSE CONSEIL
OU VENDEUR
en boulangerie pâtisserie"

NOUVEAU



12 mois

pour faire

de votre vendeuse une

SUPER vendeuse

Une formation



INBP
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

FORMATION "VENDEUSE CONSEIL OU VENDEUR en boulangerie pâtisserie"

- ➔ **Une formation courte à distance - 12 mois**
 - A domicile : 4 heures par semaine
 - En centre de formation : 9 jours répartis au fil des 12 mois
- ➔ **Une formation spécialisée**
 - Des supports de cours mis au point par l'INBP en relation avec des boulangères expérimentées
 - Des formations pratiques assurées par des formatrices de l'INBP
- ➔ **Une formation contrôlée**
 - Des tests, corrections personnalisés et notes
 - Une évaluation finale devant un jury de professionnels

Une
formation
simple
et complète

Un résultat garanti

Le personnel ainsi formé devient sûr de lui, compétent, organisé.

Il sait bien accueillir les clients et sait s'adapter à leurs différents types de comportements.

Il les conseille bien grâce à sa connaissance des produits, tout en défendant les intérêts de l'entreprise.

Il est sensibilisé à l'hygiène et à la réglementation.

Il concourt ainsi à valoriser le métier.

Une formation INBP
Institut National
de la Boulangerie Pâtisserie
Rouen

Une formation en 10 modules

- La boutique et son environnement
- L'extérieur de la boutique
- L'espace vente
- L'arrière-boutique
- Présentation, étiquetage et promotion
- Connaissance des produits de panification
- Connaissance des produits de pâtisserie
- Connaissance des autres produits
- Accueil et vente
- Fidélité et fidélisation

Des modules clairs à domicile

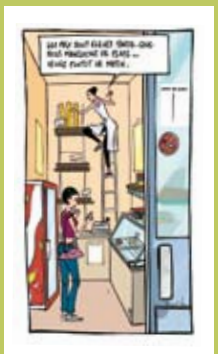
- Les 10 modules sont découpés en 33 unités. Chaque unité se compose de 4 rubriques :
- "Le cours", un texte documenté à lire attentivement,
 - "Notions à maîtriser", les points forts,
 - "Questions pêle-mêle", des réponses à des questions variées,
 - "A vous de jouer!", une série d'exercices à envoyer chaque semaine au correcteur (quiz, questions de réflexion...).

Des modules bien illustrés

- Photos, schémas, dessins, bandes dessinées agrémentent les textes et facilitent leur compréhension.

Une formation pratique en plus

- En 12 mois, 9 jours de formation pratique sont programmés en centre de formation (mise en valeur des produits...).



Des fiches techniques,
des fiches produits
et des planches BD
complètent ces cours.

Contactez à l'INBP
Pauline Gressent
02 35 58 17 59

La formation

Début de la formation

A votre convenance.

Les cours débutent le 1er lundi du mois suivant l'acceptation du dossier par le FAF

Fin de la formation

12 mois plus tard !

Suspension des cours à Noël, à Pâques et en août.

Temps de formation dans le détail

Durée : 12 mois

Pour un total de 191 heures de formation

A distance

- 132 heures de formation (10 modules divisés en 33 unités nécessitant chacune environ 4 heures de travail par semaine, d'affilée ou fragmentées)



En centre de formation

- 5 heures (1 jour) de formation à l'utilisation du cours à distance
- 49 heures (7 jours répartis sur 12 mois) de formation pratique
- 5 heures (1 jour) de bilan devant un jury



Prise en charge financière

Dans le cadre de la formation continue, vous pouvez inscrire votre vendeuse à cette formation (plan de formation de l'entreprise) ou répondre à sa demande (congé individuel de formation ou DIF pour partie). Nous contacter pour la prise en charge financière.

Bon à savoir : l'INBP se charge du montage de votre dossier auprès du FAF de la boulangerie pâtisserie, après accord de ce dernier.

Contactez à l'INBP Pauline Gressent : 02 35 58 17 59 - p.gressent@inbp.com

Standard INBP : 02 35 58 17 77