

**SESSIONS 2020 À ROUEN**  
Du 25 au 29 mai 2020  
Du 23 au 27 novembre 2020

## Formation de base

### La découverte...

« Bien vendre relève du talent, mais pas seulement : cela s'apprend. Chaque commerce possède ses spécificités. Bien vendre, c'est connaître les produits, savoir en parler, c'est écouter le client, le conseiller, voire l'inciter à consommer plus qu'il ne l'avait prévu.

Il faut fidéliser et attirer sans cesse de nouveaux clients. La vente, c'est tout un état d'esprit et une dynamique permanente au service de la réussite commerciale.

En une semaine, vous approchez les réalités de la vente en boulangerie-pâtisserie, à travers des cours et des ateliers pratiques.

Une formation-découverte qui rend compte de l'importance de la vente. »



## INITIATION/RECYCLAGE VENTE

### OBJET DE LA FORMATION

Cette formation apporte aux stagiaires les bases nécessaires pour aborder le métier de vendeur/euse en boulangerie-pâtisserie ou l'exercer avec plus d'efficacité.

Elle s'adresse :

- aux personnes qui n'ont pas ou peu de connaissances en vente,
- aux personnes formées à la vente qui ne connaissent pas l'activité de boulangerie-pâtisserie,
- aux personnes qui veulent se recycler après interruption de leur activité.

### CONDITION D'ADMISSION

Une seule : avoir au minimum 18 ans.

**inbp** 3 valeurs : Professionnalisme · Accompagnement · Innovation

La référence à 1h de Paris dans une ville d'art, d'histoire et de gastronomie

- Une notoriété qui s'affirme depuis plus de 40 ans
- Des formations reconnues à Rouen, en France et à l'international
- Des missions de conseil pour accompagner les entreprises dans leur développement
- Une expertise au service de l'avancée de l'ensemble de la profession
- Une équipe permanente de formateurs-experts impliqués dans les évolutions du métier, enrichie par des intervenants
- Une pédagogie éprouvée et efficace
- Des conditions et des équipements de travail performants
- Un savoir-faire en termes de publication
- Un CRD, centre de ressources documentaires n°1 du secteur



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1  
Tél : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86 - Email : bal@inbp.com  
Etablissement reconnu d'utilité publique par décret du 4 décembre 1974  
Organisme enregistré sous le n°23750036676 auprès du Préfet de la Région Haute-Normandie  
SIRET 315 042 945 000 32 - TVA FR 35 315 042 945 000 32 - NAF 8532 Z

• DEPUIS 1974 •  
Plus qu'une école, un institut !

[www.inbp.com](http://www.inbp.com)  
FORMATION CONSEIL INGÉNIERIE SERVICE

Rouen · France · International

\* L'INBP vous informe que ces données sont susceptibles d'être transmises aux OPCO, dans le cadre de la gestion de votre dossier.

Civilité  Madame  Monsieur

\*NOM ..... NOM de jeune fille .....

\*Prénom .....

Adresse .....

Code postal ..... Ville ..... Pays .....

Téléphone fixe ..... Téléphone portable .....

Fax ..... Email ..... @ .....

Nationalité ..... \*Date de naissance ..... / ..... / .....

Nous vous offrons un cadeau à votre arrivée. Votre taille :  S  M  L  XL  XXL

### VOTRE EXPÉRIENCE EN VENTE (hors apprentissage)

Aucune  Plus de 6 mois  Plus d'1 an  Plus de 2 ans

Depuis combien de temps avez-vous cessé votre activité ? .....

### VOTRE SITUATION ACTUELLE

Demandeur d'emploi

Adresse du Pôle Emploi .....

Code postal ..... Ville .....

Votre interlocuteur du Pôle Emploi .....

Salarié  Artisan ..... Emploi occupé .....

\*Nom de l'entreprise .....

\*Adresse .....

\*Code postal ..... \*Ville ..... \*Téléphone .....

\*Code NAF ..... \*N° de SIRET .....

Vient de l'étranger pour suivre la formation

### CHOISISSEZ VOTRE SESSION

Du 25 au 29 mai 2020

Du 23 au 27 novembre 2020

### FINANCEMENT ENVISAGÉ

FAFCEA  OPCO (précisez) .....

Pôle Emploi  Financement personnel [Joindre le règlement](#)

Autre (précisez) .....

### HÉBERGEMENT (l'hébergement est à votre charge > vous réglerez directement l'hôtel)

Devons-nous vous réserver une chambre d'hôtel ?  Non  Oui


**Si oui, Précisez**  Résidence INBP selon disponibilité (ou Hôtel classe économique)  De type Hôtel Ibis (3 min. à pied)

**Choisissez**  Dimanche  Lundi  Mardi  Mercredi  Jeudi  Vendredi

**REPAS** Les déjeuners sont inclus dans le coût du stage.

### COMMENT AVEZ-VOUS CONNU L'INBP ? obligatoire

.....

 J'accepte les conditions stipulées dans ce document et appose ma signature ci-contre en signe d'approbation.

Fait à .....

Le ..... / ..... / ..... **Signature obligatoire**

INITIATION/RECYCLAGE  
VENTE

Bulletin à renvoyer à :

**INBP**

Service Relation Client  
150, boulevard de l'Europe  
B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1

Service Relation Client  
**02 35 58 17 81**  
servicerelationclient@inbp.com

### PROGRAMME ET COÛT DE LA FORMATION - 35 HEURES

- Savoir-être du personnel de vente
- La boutique : environnement de travail et journée-type
- Réglementation (étiquetage et affichage) et sécurité
- Connaissance des produits
- Diététique et nutrition
- L'acte de vente et ses composantes
- Rappels de calcul
- Ateliers pratiques (sketches de vente, mise en valeur des produits...) ...

### COÛT DE LA FORMATION

> PRIX

(850 € HT) TVA 20% - **1 020 € TTC**

*N.B. : En cas de changement de TVA, celle-ci sera immédiatement appliquée selon la nouvelle règle en vigueur.*

### INFO INSCRIPTION

Votre inscription n'est définitive que lorsque vous avez reçu une réponse écrite de prise en charge par l'organisme concerné, ou à réception de votre règlement joint à ce bulletin.

**Attention :** En cas de réponse tardive concernant la prise en charge, l'INBP se réserve le droit d'attribuer la place à un autre candidat.

### À RENSEIGNER

#### DROIT À L'IMAGE · AVERTISSEMENT

Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles...) mettant en valeur les formations.

J'accepte  Je n'accepte pas

#### DROIT À L'INFORMATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Dans le cadre du réseau INBP, acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

J'accepte  Je n'accepte pas