

Programme de formation

L'univers de Pâques 2023

Date :

Lieu :

Objectif de la formation :

Créer une ambiance festive intérieure et extérieure à votre image

Public concerné :

Professionnels en boulangerie-pâtisserie

Prérequis : Aucun

Objectifs opérationnels :

- Travailler sur les emballages et les contenants
- Réaliser un décor autour de la thématique choisie
- Réaliser un étiquetage et des affiches attrayantes et ludiques

Durée : 7 heures

Modalités pédagogiques

- Stage en présentiel (en entreprise ou groupement professionnel)
- Mise en application par les stagiaires

Moyens pédagogiques :

- Formatrice expérimentée en vente en boulangerie-pâtisserie
- Votre boutique et vos produits / salle de cours en groupement professionnel
- Matériels de bricolage mis à disposition

Méthodes d'évaluation :

- Grille de positionnement des stagiaires en début et fin de formation

Programme du stage :

- Présentation de la formation et rappel de ses objectifs
- Tour de table/ Présentation des participants (parcours et attentes de la formation)
- Grille de positionnement (auto-évaluation des acquis)

- Contenu de la formation
 - Mise en avant des boîtages, ballotins, sachets à vendre
 - Travail sur les étiquettes produits et rappel sur la réglementation
 - Mise en scène des réalisations

- Bilan de fin de formation (échanges avec les participants)
- Grille de positionnement (évaluation des acquis)
- Enquête de satisfaction