



STAGE
Préparez votre
installation

FORMATION INTER – EN PRESENTIEL

« Préparez votre installation" - CONTENU

FAIRE VIVRE SA BOUTIQUE

- Les bases du merchandising : les 6B, zones chaudes/froides...
- Organiser ses vitrines tout au long de la journée
- Animer son magasin tout au long de l'année

CONSEILLER, ORIENTER, VENDRE

- La relation client : 4x20, règle d'or de l'accueil, le savoir-être, la communication non verbale
- Les outils au service de la connaissance produit : argumentaire de vente
- Les clients en Boulangerie : les profils, la gestion de la réclamation
- La communication : les supports de communication dans le point de vente + les réseaux sociaux et google my business

RECRUTER ET MANAGER

- Les outils du recrutement : entretien d'embauche, livret d'accueil, parcours d'intégration...
- Les outils du management : briefing, formation interne...
- La communication bienveillante, manager des personnalités différentes...

LES OBLIGATIONS LEGALES

- Les 14 allergènes et la communication en magasin
- Affichage et étiquetage (spécifique pain et les produits emballés)
- Document unique et plan de maîtrise sanitaire
- L'hygiène du personnel

