

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



REPRENDRE (CRÉER) UNE BOULANGERIE - Vente

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des apprenants

- Personnes susceptibles de reprendre (ou créer) une boulangerie et d'être en relation avec le client

Prérequis

- aucun

Accessibilité

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap.

Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Référente handicap : Christelle BASTIDE (christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com)

Modalités d'accès

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 64 04 82 75

Délais d'accès

Le planning des formations est disponible sur notre site internet et sur demande.

Les inscriptions sont possibles, en fonction des disponibilités, jusqu'à 72 heures avant le début de la formation.

Objectifs pédagogiques

- Connaître les différents types de farine et modes de fermentation pour la fabrication du pain.
- Maîtriser les bases de la vente en boulangerie : communication, merchandising, emballage...
- Savoir valoriser l'environnement du magasin et préparer son ouverture en amont.
- Respecter les obligations réglementaires : hygiène, étiquetage...

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



Contenu de la formation

- Les bases de la boulangerie
 - Accueil des apprenants : Présentation de la journée et des supports
 - Les différents types de céréales, de farine, de pain et modes de fermentation
 - L'environnement du magasin
 - Les bases du merchandising en boulangerie
- Les bases de la vente
 - Mise en valeur des produits
 - Les supports de communication et les outils pour la vente
 - Préparation de l'ouverture de la boulangerie
 - Les obligations réglementaire : règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, étiquetage...
- Visualisation des produits et du process de fabrication des farines
 - Gamme de pains réalisée par le groupe "fabrication"
 - De la réception du blé jusqu'à l'expédition de la farine
 - Débriefing et clôture de la formation avec évaluation

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

La formation sera assurée par une formatrice de l'équipe pédagogique de l'École Bourgeois Frères.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Livret des formations
- Livret de la formation et documents supports
- Quiz en salle
- Exercices pratiques / mises en situation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Exercices pratiques / mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Prix HT : 540.00