

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: [formation@ecolebourgeoisfreres.com](mailto: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 ateliers et 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](mailto:christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com))

### Modalités d'accès

Mail : [formation@ecolebourgeoisfreres.com](mailto:formation@ecolebourgeoisfreres.com)

Tél : 01 64 04 82 75

### Délais d'accès

Le planning des ateliers et 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 l'atelier ou 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 l'atelier

- 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 réglementaires : 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 l'atelier avec évaluation

### Organisation de l'atelier

#### Equipe pédagogique

L'Atelier sera assuré par une animatrice de l'équipe pédagogique de l'École Bourgeois Frères.

#### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à l'atelier.
- Documents supports projetés.
- Livret des ateliers et formations
- Livret de l'atelier et documents supports
- Exercices pratiques / mises en situation.

#### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de l'atelier

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