

Audit du rayon fromage coupe et frais emballé



Objectifs :

Comprendre les dysfonctionnements du rayon fromage pour mettre en place les actions correctives et atteindre les objectifs fixés par la direction en termes de chiffres d'affaires, de marge et d'image du rayon.



DURÉE : 14 heures

PROGRAMME :

Analyser la situation du rayon sur le plan économique, technique et commercial
Evaluer les savoirs, les savoirs faire, la technicité et l'organisation de l'équipe

- Organisation du travail
- Gamme et saisonnalité de l'assortiment
- Implantation, tenue et théâtralisation du rayon
- Les achats et qualité des fromages
- Les coupes produits en rayon
- Savoir-faire individuel et fiches de postes
- Hygiène et ses spécificités liées au fromage
- Le rayon frais emballé (gamme, coupes et conditionnement)
- Mesure de l'activité du rayon
- Mesure de la rentabilité et productivité
- Les coûts : emballages, stocks, démarques
- Les ratios de fréquentation : panier, clients, articles
- La politique promotionnelle, son poids promo et ses incidences
- Estimation des points forts et des points faibles par activité
- Améliorations à apporter
- Choix des priorités
- Calendrier d'application
- Objectif de CA et de rentabilité
- Repositionnement des moyens humains et de la productivité

METHODES ET MOYEN PEDAGOGIQUES :

- Apports théoriques
- Analyse des données économiques
- Observation terrain
- Entretiens individuels
- Grille d'analyse
- Compte-rendu

LE FORMATEUR

Nom, prénom	Diplôme(s) / qualification(s)	Expériences professionnelles (Dans l'enseignement et dans le domaine du commerce et de la Distribution)
FONTAINE Evence	CAP et BP boucherie charcuterie et une mention complémentaire en traiteur	<p><u>Enseignement</u> : Formateur Commerce et Grande Distribution spécialisé dans les métiers de la boucherie, charcuterie, traiteur, fromage concept pizza et snacking depuis 2007</p> <p><u>Domaine Commerce et Distribution</u> : CAP et BP Boucherie et formateur dans le domaine</p>
<p>Fils de boucher-charcutier, j'ai commencé l'apprentissage de mon métier dès mon plus jeune âge en accompagnant mon père dans les fermes pour les achats d'animaux, au laboratoire pour la préparation des produits et à la vente durant les week-end et vacances scolaires.</p> <p>En 1987, je rentre à l'Institut Technique des métiers de l'Alimentation de Tournai (B) pour un CAP et BP boucherie charcuterie et une mention complémentaire en traiteur.</p> <p>Très tôt, j'ai eu la volonté de transmettre mon savoir et après avoir acquis une solide expérience auprès de différentes entreprises de l'artisanat et de la grande distribution, je suis devenu formateur en février 2007.</p> <p>Depuis cette date, j'accompagne, dans leur développement professionnel, des chefs de rayons, employés de commerce et stagiaires en reconversion pour les métiers de la boucherie, charcuterie, traiteur, fromage, concept pizza et snacking.</p> <p>Le métier de formateur exige une grande propension à s'adapter, chaque semaine, à de nouveaux stagiaires aux personnalités différentes avec une faible ou importante expérience.</p> <p>Le formateur doit rassurer et ne jamais juger des stagiaires souvent inquiets de devoir changer les habitudes, apprendre de nouvelles techniques ou embrasser un nouveau métier.</p> <p>Après toutes ces années, j'ai toujours plaisir de transmettre mon savoir et de faire grandir les personnes que je rencontre et forme.</p>		