

Audit des rayons frais traditionnels



Objectifs :

Analyser l'activité des 6 rayons frais traditionnels 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 : 6 jours pour l'ensemble des rayons

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
- Attractivité des rayons
- Gammes et assortiments
- Implantations et linéaires
- Gestion-prix de revient-prix de vente
- Méthodes de fabrications
- Fiches recettes et cadenciers
- Qualité des produits et productions
- Les matériels
- Fiches de postes
- Savoir-faire individuel
- Hygiène et ses spécificités par rayon
- Mesure de l'activité des rayons
- Mesure des rentabilités et productivités
- Les coûts : emballages, stocks, démarques
- Les ratios de fréquentations : paniers, clients, articles
- Estimation des points forts et des points faibles par rayon
- Axe d'améliorations
- Choix des priorités
- Calendriers d'applications
- Objectifs de CA et de rentabilités
- Repositionnements des moyens humains et des productivités

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>		